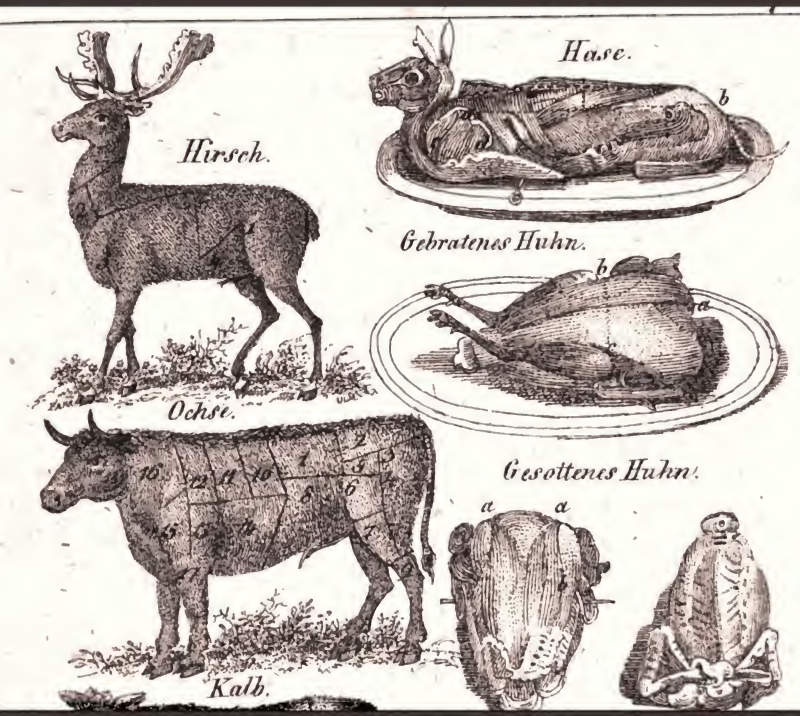


Neuestes auf Erfahrung gegründetes Kochbuch, oder ...

Maria Eliza Ketelby Rundell

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Neuestes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

12939

oder die

Hauswirthschaft und Kochkunst

für den täglichen Gebrauch aller Stände.

Ein nothwendiges

Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthschafterinnen, Köche, Gastwirthe ꝛc.

von

Helene **Rundell.**

Mit Abbildungen und Vergleichung der Maaße und Gewichte.

Erste Lieferung.

Ulm, 1845.

Verlag der F. **Ebner**'schen Buchhandlung.

Digitized by Google

PRIVATE LIBRARY OF
MARGARET B. WILSON

Digitized by Google

3393

In allen Buchhandlungen sind folgende neue sehr empfehlungswerthe Werke zu haben:

Bierbrauerei nebst Branntweinbrennerei und Essigfabrikation.

Oder Unterricht, alle in Deutschland, England und Frankreich üblichen Arten Biere, Branntwein und Essig zu fabriciren.

Mit vielen Abbildungen. Zweite Auflage 8. Ulm, bei Ebner. 2 Rthlr. 8 ggr. oder 3 fl. 30 kr.

Die Krankheiten des schönen Geschlechts.

Nebst Mitteln, sie zu beseitigen und das Wohlseyn, wie die Schönheit des Körpers zu erhalten.

Von Dr. R. H. Rohatzsch.

8. Ulm. 15 ggr. oder 56 kr.

Neuestes

Weber-Buch

oder

die edle Leinewebekunst in ihrem ganzen Umfange;

zum Nutzen für jeden, der in diesem Fache arbeitet, sowie für Kauf- und Handelsleute.

4 Abtheilungen, jede mit 10 Platten-Zeichnungen. Pränumerationspreis 18 ggr. oder 1 fl. 12 kr. quer Folio. brochirt. Ulm 1840, bei Ebner.

Dieses neueste Bild- und Musterbuch ist vorzüglich dem Englischen nachgebildet. Deutschland hat noch kein ähnliches aufzuweisen. Da es das Ganze der Weberei umfaßt und viele neue Musterbilder, wie die sehr gut gezeichneten Figuren beweisen, liefert, so ist wohl zu wünschen, daß sich es alle Liebhaber noch in dem sehr wohlfeilen Pränumerationspreise anschaffen möchten.

Digitized by Google

In allen Buchhandlungen sind folgende neue sehr empfehlungswerthe Werke zu haben:

Der

Schmetterlingsjäger

und Raupen-, Puppen-, Käfer-, Insekten-, Spinnen- und Pflanzensammler ꝛc., oder Anweisung, sie kennen zu lernen, zu trocknen und aufzubewahren. Mit illum. Abbildungen. gebunden. 1 Rthlr. 15 ggr. oder 2 fl. 30 kr.

Die neueste praktische

Wasserheilkunde

in ihrem ganzen Umfange,

oder der vollständige Wasserarzt für Jedermann. Mit Abbildungen von wohlfeilen Wasserbädern. 8. broch. 15 ggr. oder 56 kr.

Weihgeschenk

für

Töchter von Stand und Erziehung.

Aus dem Englischen des J. Fordyce übersetzt. Eine nützliche Gabe für erwachsene Töchter. 8. Elegant broch. 1 Rthlr. 6 ggr. oder 1 fl. 54 kr.

Lehrbuch

der

Landbaukunst

für Werkleute

als: Maurer, Zimmerleute ꝛc. ꝛc. und besonders für Meisterrechts-Bewerber.

Von C. W. Nösling.

2 Bände, mit einigen hundert Abbildungen. 8. Preis 4 Rthlr. 12 ggr. oder 7 fl. 12 kr.

* * *

Dieses vorzüglich gute Werk sollte sich jeder Baumeister anschaffen, da es Alles das enthält, was ein tüchtiger Werkmeister zu wissen nöthig hat.

Digitized by Google

Neuestes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

oder die

Hauswirthschaft und Kochkunst

für den täglichen Gebrauch aller Stände, um wohlfeile und doch schmackhafte Speisen, Backwerke, Getränke, Eingemachtes und andere feine Gerichte nach deutscher, französischer, englischer ꝛc. Küche bereiten zu lernen.

Ein

nothwendiges Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthschafterinnen, Köche, Gastwirthe ꝛc.

Von

Helene Rundell,
ehemalige Mundköchin und Wirthschafterin ꝛc.

Frei nach der zweiundsechzigsten Auflage bearbeitet.

Mit Anleitung zur Tranchirkunst. Speisezettel für große und kleine Gesellschaften und vielen Zeichnungen, auch Vergleichung der Maße und Gewichte mehrerer Länder.

Ulm, 1845.
In der J. Ebner'schen Verlagsbuchhandlung.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorwort des Herausgebers

zur neuesten Auflage.

Schon wieder ein Kochbuch! höre ich Manchen ausrufen. Ja wohl, schon wieder ein Kochbuch, und dazu noch eines von einer ausländischen Köchin, dessen Bearbeitung ich mich zumal um so bereitwilliger unterzogen, als mir bei sorgfältiger Prüfung des Originales hinlänglich klar ward, wie sehr unsere Hausfrauen es mir Dank wissen werden, daß ich ihnen ein so höchst ausgezeichnetes Wirthschaftsbuch zugänglich gemacht, das gewiß bald eben so wenig in einer deutschen Haushaltung fehlen wird, als man vielleicht kaum eine Familie im Auslande trifft, in der es sich nicht vorfände.

Würde auch die unendliche Mannigfaltigkeit der Vorschriften, die in der neuesten dreiundsechszigsten Ausgabe durch noch weitere wichtige Recepte vermehrt wurden, so wie die ansprechende Einfachheit und Klarheit des Vortrages nicht an sich schon für die Vortrefflichkeit des Buches sprechen, so gäben die kaum bei irgend einem Werke erlebte große Zahl der Auflagen und die außerordentlich günstigen Beurtheilungen hinreichend Zeugniß davon. Eine der letzteren sagt: „Dies ist in der That eines der nützlichsten und praktischsten Koch- und Haushaltungsbücher, das uns je unter die Hand gekommen. Der Verfasserin ist es keineswegs darum zu thun gewesen, kostspielige Gegenstände für üppige Tafeln zu liefern, sondern Eleganz mit Häuslichkeit zu verbinden. Ihre Vorschriften sind in bündiger, klarer Darstellungsweise gegeben, die Jedermann verstehen kann, und beschränken sich nicht blos auf die Kochkunst allein, sondern sie erstrecken sich auch auf die mannigfaltigsten Gegenstände des häuslichen Gebrauches, was die Gemeinnützigkeit des Buches auf eine nicht gewöhnliche Weise vermehrt."

Die Verfasserin sagt, da sie ursprünglich nicht beabsichtigt hätte, ihre Vorschriften dem Publikum zu übergeben, diese vielmehr von ihr blos für die Familien ihrer Töchter bestimmt gewesen wären, um sie zu lehren, wie eine Tafel ohne große Kosten

47 X 424 1

Digitized by Google

mit Geschmack arrangirt werden könnte, so habe sie auf solche Gegenstände keine Rücksicht genommen, die einen übertriebenen Aufwand erforderten. Dagegen hat sie mit unermüdlicher Sorgfalt allen Gegenständen eine Stelle geschenkt, welche im täglichen Leben vorkommen, besonders aber auch auf solche, die am Krankenbette ꝛc. von Nutzen sein können, Rücksicht genommen.

Alles, was nur immer zur Hauswirthschaft gehört, lehrt dieses Buch; man findet darin Vorschriften für die Bereitung einer Schildkrötensuppe wie für die einer Armensuppe, für das Brodbacken, wie für das Bier- und Essigbrauen, und für die künstliche Wein- und Hefenbereitung, Recepte für Pomaden, Kitte, Fleckenreinigung ꝛc. ꝛc. Bei jedem Abschnitte ist die beste Zeit des Einkaufes und die beste Art der Aufbewahrung angegeben, und überall zahlreiche Sparsamkeits- und Klugheitslehren mit eingeflochten.

Ich wünsche daher von Herzen, daß das Werkchen immermehr diejenige Verbreitung finden möge, die es in der That verdient, und bemerke nur noch, daß ich, zu Vermeidung aller Zweideutigkeiten, mich überall der württembergischen Maß- und Gewichtverhältnisse bedient, am Ende aber eine Vergleichung derselben mit den Maßen anderer Länder angehängt habe.

Daß mich meine Erwartung seit ich Vorgesagtes ausgesprochen, nicht ganz getäuscht, beweist der Umstand, daß ich anmit so glücklich bin, nach kurzer Zeit abermals eine neue Auflage dem Publikum vorlegen zu dürfen. Es hat sich dadurch bewährt, welchen Werth das Publikum der Gemeinnützigkeit beilegt, die in der That bei Werken dieser Art nöthig ist, wenn sie praktisches Interesse darbieten sollen, leider aber selbst bei den besten nicht unbedingt gefunden wird, indem sie theils ihre Vorschriften nicht klar genug zu geben wissen, theils schon zu viele Vorkenntnisse voraussetzen.

Der Herausgeber.

Digitized by Google

Inhaltsübersicht.

	Seite
Vorwort	III
Einleitung	
verschiedene Bemerkungen zum Nutzen und Gebrauche für eine Hausfrau	1
Anleitung zum Tranchiren	15
Häusliche Kochkunst.	
Fische	21
Fleischspeisen.	
allgemeine Bemerkungen	43
(Hoch-) Wildprät	49
Rindfleisch	50
Kalbfleisch	64
Hammelfleisch	75
Lammfleisch	81
Schweinefleisch	84
Würste	96
Geflügel, (Klein-) Wildprät ꝛc.	
allgemeine Bemerkungen	98
Geflügel	101
(Klein-) Wildprät ꝛc.	109
Suppen und Kraftfleischbrühen.	
allgemeine Vorschriften	114
Suppen	115
Kraftfleischbrühen	128
Saucen, Füllsel, Essige, Katchups, sauer Eingemachtes ꝛc.	
Saucen	132
Füllsel	142
Essige	144
Katchups	146
sauer eingemachte Sachen	148
Pasteten, Backwerk, Puddings, Klöße ꝛc.	
Pasteten	153
Backwerk	163
Puddings	177
Klöße	196
Pfannkuchen	197

Digitized by Google

Französische Kochkunst.

Seite

Fische 199
Fleischspeisen 202
Geflügel 206
Suppen 207
Saucen ꝛc. 208
Gemüse 209
Schnitten (Küchlein) 210
Pflaumenpudding 210

Gemüse 211

Süße Gerichte, süß Eingemachtes, Conserven ꝛc.

Süße Gerichte, Kompotte, Konfekte, Crème ꝛc. 220
(Süß) Eingemachte Früchte (Conserven) ꝛc. 243

Käse, Sardellenbrödchen, Eier ꝛc. 258

Kuchen, Brod ꝛc.

Allgemeine Bemerkungen 261
Kuchen ꝛc. 262
Brod 271

Hausbrauerei, Selbstbereitung von Weinen und andern Flüssigkeiten 274

Meierei und Geflügelhof.

Meierei 285
Geflügelhof 293

Kranken- und Armenküche.

Krankenküche 298
Armenküche 309

Verschiedene Recepte für die Haushaltung und Vorschriften für Dienstboten.

Verschiedene Recepte 312
Vorschriften für Dienstboten 318

Küchenzettel, Familienmittagsmahle ꝛc.

Küchenzettel 323
Familienmittagsmahle 325
Allgemeine Bemerkungen über Mittagessen . . . 333
" " " Abendessen 334

Vergleichung des württembergischen Flüssigkeitsmaßes mit den badischen, bayerischen, österreichischen, preußischen, sächsischen und französischen 335

Digitized by Google

Einleitung.

Verschiedene Bemerkungen

zum Nutzen und Gebrauche für eine Hausfrau.

In jedem Range und Stande gebührt dem das größte Lob, der sich seiner Pflichten, welche ihm seine Stellung auferlegt, am besten entledigt; ja, wenn wir die Würde unsers Charakters als vernünftige Geschöpfe aufrecht erhalten wollen, so können wir die Richtschnur, nach der wir unser Betragen regeln, nicht blos als eine gleichgültige, sondern wir müssen sie vielmehr als eine nothwendige Sache betrachten.

Obschon die häuslichen Geschäfte unter den mannigfaltigen weiblichen Fertigkeiten leider nicht mehr in derselben hohen Achtung stehen, wie dieß früher der Fall war, so veranlaßt doch ihre gänzliche Vernachlässigung zahlloses menschliches Elend. Es gab eine Zeit, wo der Hausfrau nichts davon bekannt wurde, was außerhalb ihres Familienkreises vorging, gegenwärtig gibt es aber gar viele, die nicht erfahren, was innerhalb desselben vorgeht. Beide Extreme muß man vermeiden; und sollte es denn keinen Weg geben, auf dem ein Frauenzimmer schöne Künste mit den nützlichen vereinigen könnte? Warum denn nicht; glücklicherweise findet man in jedem Stande noch eine große Zahl, deren Beispiel beweist, daß dieß sehr wohl möglich sey. Selbst unter den höchsten Rangesklassen trifft man Damen, denen es nicht zu viel ist, die Rechnungen ihrer Hausverwalterinnen zu prüfen, und dadurch, daß sie eine sorgfältige und kluge Aufsicht über die Verwendung desjenigen Einkommenstheiles ihres Mannes führen, der ihrer Verwaltung anheimfällt, gar vieler Ungelegenheiten und Widerwärtigkeiten vorbeugen. Um wie viel nothwendiger ist es daher, daß sich diejenigen Frauenzimmer häusliche Kenntnisse zu eigen machen, deren beschränktere Vermögensverhältnisse sie von selbst zu Beobachtung der genauesten Sparsamkeit hinleiten müssen! Wenn somit aber auch ein wesentlicher Unterschied in dem Grade der Sorgfalt stattfindet, den eine Person von größerm und eine von beschränkterm Vermögen auf ihre Geldangelegenheiten zu verwenden verpflichtet ist, so bleibt es dennoch für beide sehr lobenswerth, einen Theil ihrer Zeit und ihrer Gedanken diesem wichtigen Gegenstande zuzuwenden. Die Sitten unserer Zeit scheinen freilich dahin zu streben, die

Digitized by Google

Standesunterschiede gewissermaßen zu verwischen, und die Erziehung der jungen Leute ist fast in allen Fächern dieselbe; wenn jedoch die Mußestunden der höhern Klassen ohne Anstand den verschiedenen Kunstfertigkeiten gewidmet werden können, so möchte es doch den mittlern Ständen zu größerm Glücke gereichen, wenn sie ihre Zeit mehr zu nützlichen Gegenständen verwendeten. Nicht selten kommt es vor, daß wir unsere Kinder auf eine Weise erziehen, die mehr darauf berechnet ist, sie für eine Lage zu qualifiziren, die wir ihnen wünschen, als vielmehr für die, welche sie in der That nur erlangen werden, und gewiß ist es für die Aeltern unter allen Umständen der Ueberlegung werth, ob die Erwartung oder Hoffnung, ihre Kinder über ihrem Stande zu erziehen, auch gehörig begründet sey.

Hiemit soll jedoch keineswegs gesagt sein, daß die Entwickelung des Verstandes und die Anlagen hintangesetzt werden müsse; denn eine vernünftige Vervollkommnung beider, vereint mit früh eingepflanzten religiösen Grundsätzen, wird die glücklichen Besitzerinnen dieser Vortheile in den Stand setzen, in allen Lebensverhältnissen weise zu handeln, nur sollte man nie darnach streben, das Nützliche dem Angenehmen hintanzusetzen. Jungen Mädchen würden überdieß häusliche Kenntnisse gewiß nie als eine Last, oder als unverträglich mit höhern Kunstfertigkeiten erscheinen, wenn man nur dafür Sorge trüge, ihnen die Anfangsgründe in frühzeitigem Alter beizubringen, wo die Thätigkeit für sie noch so viele Reize hat. Ein gesundes Kind wird sich bei irgend einer Beschäftigung niemals langweilen, und wenn dieß der Fall ist, so liegt der Fehler blos an leidigen Sitten, die gar mancher Ursachen wegen ihrem künftigen Stande einer Hausfrau keineswegs günstig sind. Gar häufig kommt es vor, daß man die Erziehung eines Mädchens mit Gegenständen beginnt, die ihr nur zur Zierde gereichen sollen, statt ihrem Geiste ihre künftigen Pflichten einzuprägen; so daß ihr diese dann als eine Last vorkommen, und jene, die blos bestimmt sind, ihr Leben zu verschönern, zu ihrem Hauptgeschäfte werden. In der Schule mangelt es an Gelegenheit, häusliche Kenntnisse zu erlangen, und während der Ferien sucht man alle Gegenstände zu vermeiden, die der Zerstreuung im Wege sein könnten.

Kehrt ein den höhern Ständen angehöriges Mädchen, nachdem es seine Bildung in einer Erziehungsanstalt vollendet, in sein älterliches Haus zurück, so wird es durch seine Einführung in die fröhliche Welt und durch eine unaufhörliche Reihe von Vergnügungen gar leicht überredet, daß es zum Schmucke der höhern Zirkel geboren sei, und nicht, um sich zu *erniedrigen* (wie es oft genannt wird), den Haushaltungsgeschäften vorzustehen, obgleich es dadurch auf die mannigfachste Weise nur dazu beitragen könnte, das Glück und die Behaglichkeit seiner Aeltern zu vermehren. Andererseits dagegen sind gerade Personen aus einem untergeordneten Gesellschaftskreise, namentlich aber aus den niedersten Ständen der Mittelklasse, fast ohne Ausnahme ängstlich darauf versessen, ihren Kindern solche Vorzüge der Erziehung beibringen

Digitized by Google

zu lassen, die sie selbst nicht besitzen. Ob ihre Nachsicht in der That das Glück hervorgebracht hat, das sie für ihre Tochter so erstrebten, kann man leicht an den Folgen beurtheilen, die gewiß nicht sehr günstig genannt werden können, wenn ihr das, was sie gelernt, nicht auch Bescheidenheit eingeprägt, und ihre Dankbarkeit und Achtung gegen die Urheber ihrer Tage vermehrt hat. Gewöhnte man ein junges Mädchen daran, die Freude eines häuslichen Kreises zu machen, und ein ruhiges Vergnügen an angenehmer Beschäftigung zu finden, ehe man es an den trügerischen Belustigungen des Theaters, der Bälle und anderer Zerstreuungen theilnehmen läßt, so würde es höchst wahrscheinlich bald selbst Vergleichungen anstellen lernen, die zuverläßig zu Gunsten der erstern ausfielen, namentlich wenn Zwang den letztern keinen besondern Reiz verliehe.

Wenden wir unsere Beobachtungen auf das Leben im Ehestande an, so werden wir unschwer finden, daß ein thätiges Leben die Quelle zahlloser Freuden ist. Den Säugling zu pflegen, *wenigstens den ersten Unterricht* den Kindern selbst beibringen, und eine gesunde Nachkommenschaft auf dem Wege der Gottesfurcht und Thätigkeit auferziehen; dem Haushalte vorstehen, und die dazu angewiesenen Einkommensquellen mit Umsicht und Häuslichkeit verwenden; den häuslichen Herd dem durch den Verkehr mit der geräuschvollen Welt ermüdeten Gatten zum süßesten Aufenthaltsorte machen; seine heitere Gefährtin, die erwählteste Freundin seines Herzens zu sein; dieß, dieß allein sind die Pflichten des Weibes! — und gewiß sind es angenehme Pflichten, wenn es glücklich an einen Mann verheirathet ist, dessen Seele den Werth seiner Gattin gehörig zu würdigen versteht, und wenn auch er seinerseits zu Vermehrung des häuslichen Glückes beizutragen strebt. Von einer solchen Frau kann man in Wahrheit sagen: „Glücklich der Mann, der sie sein Weib nennen darf! Gesegnet die Kinder, die sie ihre Mutter nennen!“

Beobachten wir nun eine solche Frau in ihrem häuslichen Wirken, wie sie alle ihre Fähigkeiten entwickelt, um stets den ganzen Haushalt im vortrefflichsten Zustande zu erhalten; fühlen wir uns dann nicht gedrungen, zu sagen, sie ist der gute Geist, den jenes wohlwollende höchste Wesen auf die Erde sandte, um solche heiligen Verpflichtungen zu erfüllen, und mit ihrem Pfunde zu wuchern?

Wenn es somit aber augenscheinlich ist, daß die höchsten geistigen Anlagen und Kenntnisse aller Art in dem verschiedenartigen Wirkungskreise der Tochter, der Gattin, der Mutter und der Hausfrau ihre Anwendung finden können, wie kann da noch Jemand auftreten, und sagen, der weibliche Geist werde durch die häuslichen Geschäfte beengt? Ueberdieß liegt eine große Beruhigung darin, daß sich die eigentlichen Lebenspflichten auf das Bereich bescheidenerer Fähigkeiten beschränken, und daß er *derjenigen*, die es sich zur Hauptaufgabe macht, sie ernstlich zu erfüllen, nur sehr selten fehlen wird, dieser Aufgabe zu genügen. Vereint mit den Tugenden des weiblichen Charakters, und vielleicht sie alle krönend,

Digitized by Google

geht jene gut angewandte Fügsamkeit des Gemüthes, die sich in Alles zu finden weiß, und zuweilen ihre Aufmerksamkeit auch den minderbedeutenden Gegenständen des Lebens zuwendet, wohl wissend, daß sie oft kaum weniger wesentlich sind, als die wichtigern.

Daher ist die Anordnung einer Tafel kein unbedeutender Zweig in dem Berufe der Hausfrau, denn sie erfordert ein richtiges Urtheil in Berechnung des Aufwandes, der Eleganz des Aeußern und der Behaglichkeit des Gatten, sowie derer, die ihre Gastfreundschaft theilen.

Die Art, eine Tafel anzuordnen, wird auf verschiedene Weise besorgt. Nicht die Mannigfaltigkeit der Gegenstände, sondern die richtige Auswahl, das Tafelgeschirr, der niedliche, gefällige Anblick des Ganzen sind es, welche dem Geschmacke der präsidirenden Hausfrau Ehre machen. Zu viele oder zu wenige Gastmahle sind Extreme, die nicht selten vorkommen; das letztere kommt dem Anscheine und der Wirklichkeit nach gerade so heraus, wie wenn sich Armuth oder Dürftigkeit vornehm herausputzt, während das erstere leicht diejenigen in Verlegenheiten verwickeln kann, welche nicht in sehr günstigen Vermögensverhältnissen leben.

Im Allgemeinen sind die Gastmahle gegenwärtig weit weniger kostspielig, als früher, obgleich damals ein halbes Dutzend Gerichte eben so viel kostete, als nun ein einziges; wer demnach kein großes Vermögen besitzt, und seine Tafel ohne Uebertreibung anständig bestellen will, muß seine Einrichtungen darnach zu treffen wissen.

Es gibt vielleicht kaum einen Umstand, wo sich das Ansehen eines Mannes unmittelbarer kund gäbe, als in der Anordnung eines Mahles, zu dem er zufällig einen Gast mit nach Hause bringt. Jedermann muß so leben, wie er es zu bestreiten vermag, und das Mahl eines Gewerbsmannes braucht nicht mit den Gastereien der höhern Stände zu wetteifern; wenn nur zwei oder drei Gerichte mit den gewöhnlichen Saucen gut bereitet sind, das Tafeltuch reinlich, der kleine Kredenztisch niedlich ausgelegt, und alles Erforderliche bei der Hand ist, so wird die Anforderung des Gatten und seines Freundes befriedigt werden, denn sie erwarten nur ein ungestörtes, häusliches Mahl. Dasselbe läßt sich auch in weiterm Umfange anwenden. Unter allen Verhältnissen des Lebens muß sich ein Gastmahl eben so gut dem Stande und dem Vermögen des Gastgebers, sowie dem Range und der Zahl seiner Gäste anpassen.

Die Kenntniß des Tranchirens ist für eine Frau nicht allein nothwendig, um an der Tafel vorzulegen, sondern sie macht auch einen wesentlichen Unterschied in dem Verbrauche einer Haushaltung aus, denn wenn sie auch bei größern Stücken so viel Beihülfe findet, daß ihr diese Kenntniß von geringerer Wichtigkeit vorkommen mag, so wird sie doch gar manchmal in den Fall kommen, diesen Mangel zu fühlen, und sollte daher nicht versäumen, sich eine Fertigkeit zu erwerben, deren Vortheil ihr jeden Tag augenscheinlicher werden wird.

Die Moden sind in der That so wechselhaft, daß es mehr als wahrscheinlich ist, es werde noch vor Ende dieses Jahrhunderts eine ebenso große Aufmerksamkeit gegen die Gäste wieder in Gebrauch kommen, als

Digitized by Google

dieß zu Anfange des vorigen der Fall war. Es gibt Frauen, welche die Fleischspeisen so fürchterlich zerhacken, daß sie nicht im Stande sind, einem halben Dutzend Personen von einer großen Zunge oder einem Rindslendenstücke anständig vorzulegen, und die Speise mit einem Aussehen wieder abgetragen wird, als ob die Hunde daran genagt hätten. Hielte man die Töchter einer Familie dazu an, unter der Aufsicht ihrer Mutter die Leitung einer Tafel zu übernehmen, so würden sie ihre Obliegenheit mit Anstand zu erfüllen lernen, gleichwie sie auf dieselbe leichte Weise durch frühzeitigen Unterricht in andern häuslichen Geschäften sich nach und nach für ihren künftigen Beruf ausbilden lernten. Die Uebung allein ist im Stande, tüchtige Tranchirer immer zu bilden, doch haben wir hiernach einige Hauptanleitungen unter Bezug auf die beigegebenen Abbildungen mitgetheilt.

Jede Hausfrau sollte keinen Augenblick außer Acht lassen, daß der Wohlstand und die gute Verwaltung eines Hauswesens von der Aufsicht seiner Vorsteherin abhängt, und es sollte ihr demnach Nichts zu unbedeutend sein, um davon Kunde zu nehmen, und jedem möglichen Verluste vorzubeugen.

Wenn eine Frau, so lange sie unverheirathet war, niemals Gelegenheit hatte, mit der Verwaltung eines Hauswesens bekannt zu werden, so möge sie deßhalb nicht glauben, daß sie dieß nicht nachholen könne; sie kann andere Frauen um Rath fragen, welche mehr Erfahrung darin besitzen und sich von ihnen über die verschiedenen Bedürfnisse eines Haushaltes, nach dem Verhältnisse seiner Größe, über die Preise ꝛc. ꝛc. Belehrung verschaffen.

Eine genaue Berechnung über ihr jährliches Einkommen und dessen Verfallzeit sollte sie sich schriftlich entwerfen; ebenso eine Schätzung des muthmaßlichen Belaufes jedes Ausgabe-Artikels, und diejenigen Frauen, die sich frühzeitig an solche Berechnungen über häusliche Bedürfnisse gewöhnen, werden eine so genaue Kenntniß dessen erlangen, was für ihr Hauswesen erforderlich ist, daß sie ohne Schwierigkeit die richtige Mittelstraße zwischen Verschwendung und Sparsamkeit finden werden, ohne daß man sie deßhalb geizig zu nennen braucht.

Kaum ist irgend ein Theil des weiblichen Unterrichtes von gleichem Nutzen, als große Gewandtheit im Rechnen. Haushaltungsrechnungen sollten regelmäßig geführt, und nicht der geringste Gegenstand einzutragen unterlassen werden, damit man sich jede Woche, jeden Monat ꝛc. ꝛc., wenn man Einnahmen und Ausgaben mit einander vergleicht, und die Bilanz zieht, überzeugen kann, ob diese auch im gehörigen Verhältnisse stehen. Manche sind auch gewohnt, bestimmte Summen für gewisse Artikel festzusetzen, und führen die Gelder in besondern Kassen, wie z. B. zum Haushalte, zu Kleidern, Taschengelder, zum Kinderunterrichte ꝛc.; auf welche Weise man aber Rechnung führen möge, so sollte man sich an eine bestimmte Weise binden, und strenge daran festhalten. Viele Frauen sind so unglücklich, von den Einkommensverhältnissen ihrer Männer gar nichts zu wissen, während andere nur dann damit bekannt gemacht

Digitized by Google

werden, wenn dieſe irgend eine Speculation oder ein einträgliches Geſchäft unternommen haben, das ſie zu einer falſchen Schätzung von deſſen Ertrage veranlaßt, ſo daß nicht ſelten beide Theile, anſtatt ſich gegenſeitig um Rath zu fragen, auf eine Weiſe Geld verſchleudern, die ſie hintennach gerne wieder vergeſſen möchten, während doch die Ehe ein Stand wechſelſeitigen und vollkommenen Vertrauens und einer vollſtändigen Uebereinſtimmung der Handlungen ſein ſollte, wodurch allein das Glück geſichert werden kann, das ſie zu gewähren beſtimmt iſt.

Es gibt ſo viele würdige Frauen, die ſich als treffliche Gattinnen auszeichnen, daß man mit Recht ſagen kann, es würde manche Unziemlichkeit vermieden, wenn ſie von ihren Männern über Gegenſtände, die ihr gemeinſchaftliches Intereſſe betreffen, zu Rathe gezogen würden. Die Verfaſſerin dieſer Blätter hat ſelbſt viele Familien kennen gelernt, die aus dem einzigen Grunde in Armuth verſanken, weil der Mann hinſichtlich ſeiner Angelegenheiten nicht offen gegen die Frau war, und wenn man es auch im Anfange die Frauen mit entgelten ließ, ſo hat ſich doch nachher ergeben, daß ihnen weder von den Vermögensverhältniſſen ihres Mannes etwas bekannt, noch ihnen geſtattet war, irgendwo darein zu ſprechen.

Gar viele Familien haben ihren Wohlſtand ebenſoſehr der zweckmäßigen Leitung des Haushaltes von Seiten der Frau, als den Kenntniſſen und der Thätigkeit des Mannes zu verdanken.

Einſt machte die Gemahlin eines hohen Militärbeamten der Köchin die Bemerkung, daß ihre letzte Wochenrechnung höher als gewöhnlich geweſen ſei. Jene brachte eine einfache Entſchuldigung vor, worauf ſie erwiderte: „Dieß iſt ein Mal die Summe, die ich für den Haushalt feſtgeſetzt habe, wird ſie in einer Woche überſchritten, ſo muß ſie die andere wieder eingebracht werden. Der General wird dieſe Woche keine Geſellſchaft haben.“ Von da an kam der Fehler nimmer vor.

Alle Gegenſtände, die nicht in die Wochenrechnungen kommen, ſollten baar bezahlt, und ſelbſt für ſie nur eine beſtimmte Summe ausgeworfen werden. Dabei ſollte man ſich ſtets nur an diejenigen Plätze halten, wo man am beſten einkauft. Bei Baarzahlungen für gewiſſe Artikel wird in großen Städten ein Disconto von fünf Procent geſtattet, und überdieß werden die Baarzahlenden in der Regel am beſten bedient. In der Meinung, wohlfeil einzukaufen, ſuchen Viele neue Läden auf, allein es iſt weit ſicherer, mit Leuten von anerkanntem Kredite zu verkehren, die ihre Waaren nicht verſchleudern.

Geſchäftsleute auf ihre Bezahlung warten zu laſſen, bringt dieſen großen Nachtheil, abgeſehen davon, daß man ihnen einen höhern Preis bezahlen muß; und wenn man große Rechnungen zuſammen kommen läßt, ſo muß man Gefahr laufen, Gegenſtände aufgerechnet zu finden, die man gar nicht erhalten. Es iſt durchaus nicht unwahrſcheinlich, daß die Unregelmäßigkeit in den Zahlungen und das völlige Ausbleiben derſelben großen Einfluß auf die Vertheuerung mancher Gegenſtände haben; und viel zu dem Untergange mancher Familien vom höchſten bis zum niederſten Stande beitragen mögen.

Digitized by Google

Gewöhnt man sich daran, sein Hausbuch regelmäßig zu führen, und eben so regelmäßig zu zahlen, so werden die Geldangelegenheiten stets in der besten Ordnung sein, denn nur die Zahlungsversäumnisse führen Unordnung herbei. Auch sollte man stets ein Notizenbuch bei der Hand haben, um Bemerkungen über nützliche Kenntnisse und andere Gegenstände einzutragen, die man von unterrichteten und erfahrenen Leuten hört. Mangel an Aufmerksamkeit auf Dinge, die man einem räth, oder Geringschätzung von Gegenständen, die man für zu unbedeutend hält, als daß man ihnen Acht zu schenken brauchte, sind die Hauptursachen, warum unter Leuten, die mit geringfügigen Sachen gar wohl vertraut sind, so viel Unwissenheit über nothwendige vorherrscht.

Für eine Frau ist es unumgänglich nothwendig, mit den Preisen und der Güte aller Artikel von allgemeinem Gebrauche, den besten Zeiten und den passendsten Orten, um sie anzukaufen, sich bekannt zu machen. Ebenso sollte sie die Verhältnißpreise der Lebensmittel kennen, damit sie im Falle der Noth die wohlfeilsten wählen kann, wenn sie so gut ihren Zweck erfüllen, wie andere derselben Art, die aber zu kostspielig sind. Ein falscher Begriff von Sparsamkeit verleitet Manche, Gegenstände, wenn sie ihnen um Spottpreise angeboten werden, zu kaufen, die sie nicht bedürfen, und oft gar nicht gebrauchen; würden sie diesen Irrthum vermeiden, so bliebe manches Geld zu andern Zwecken zurück. Ferner lassen sich Andere überreden, Gegenstände, die sie im Augenblicke nicht bedürfen, und die sie durch deren Aufhäufung wohl gar dem Verderben aussetzen, unter dem Vorgeben, daß die Preise im Steigen seien, zu ihrem eigenen Schaden anzukaufen. Dagegen gibt es allerdings Gegenstände, die man entweder beständig gebraucht, oder die gar durch das Lager besser werden, von diesen ist es gut, stets einigen Vorrath zu halten, wie z. B. Papier, Seife und Lichter, auf die wir hiernach noch weiter zurückkommen werden.

Unabweichliche Regeln für eine Haushaltung vorzuschreiben, kann wohl nicht erwartet werden, denn Jeder muß seine Lebensweise nach seinen Umständen einzurichten wissen; allein das ist nicht zu läugnen, daß ein auf diese gegründetes sachverständiges Urtheil Allen gleich vortheilhaft ist. Die Einzelnheiten der Führung eines Hauswesens müssen sich nach dem Vermögen und Stande eines Jeden richten. Gewisse Damen, denen es weder an dem einen, noch an dem andern mangelt, nehmen sich die Mühe, jeden Monat ein Mal ihrer Hausverwalterin so viel Vorräthe von Haushaltungsgegenständen auszufolgen, als sie ihrer Berechnung und Erfahrung zufolge für hinreichend kennen gelernt haben, indem sie die größern Vorräthe, die man für bedeutende Familien auf dem Lande aufzuhäufen gewohnt ist, ihrer eigenen Aufsicht vorbehalten. Sollten sich mehr Gäste einfinden, als gewöhnlich, so wird es ihnen nicht schwer, die Vermehrung des Aufwandes zu berechnen, und so umgekehrt. Eine so umsichtige Sorgfalt ruft selbst in den Augen der Dienstboten Achtung hervor, wenn sie nicht bei der Unwissenheit ihrer Herrschaften interessirt sind; und ist dieß der Fall, so werden ihre Dienste den Mangel an Ehrlichkeit doch nicht ausgleichen.

Digitized by Google

Wenn sich junge Damen verheirathen, so erheben sie häufig ihr Kammermädchen zu dem Range ihrer Haushälterin, die dann meistens sehr werthvolle Dienerinnen werden, da ihnen das Interesse ihrer Herrin mehr am Herzen gelegen ist, als Fremden. Für solche werden die in diesem Werke enthaltenen ökonomischen Lehren von eben so großem Nutzen sein, als die der Kochkunst, und es ist ihnen sehr zu empfehlen, sich an beide strenge zu halten, dann werden ein oder ein paar Jahre leicht hinreichen, sie auch mit deren Ausübung aufs genaueste bekannt zu machen.

Es ist sehr zu fürchten, daß sowohl Herrinnen als Dienerinnen wegen übler Anwendung so vieler guter Dinge, die uns Gott zum Gebrauche und nicht zum Mißbrauche gegeben hat, seiner Zeit zu strenger Rechenschaft gefordert werden werden.

Ein Theil des Vermögens eines jeden Menschen sollte für wohlthätige Zwecke bestimmt werden, wodurch „eine fromme Frau Gott ein Haus erbaut, während die thörichte (d. h. die dem Herrn nichts leiht) es mit ihren eigenen Händen wieder niederreißt.“ Man kann sich zwar in unserem Lande über Mangel an Wohlthätigkeitssinn nicht beklagen, allein es gibt eine Weise, den Armen Gaben zu spenden, die sehr zu ihrer Erleichterung beitragen würde, und da diese vom Ueberflusse und von Stoffen bereitet werden können, die oft weggeworfen werden, so würde man die Ausgabe nicht einmal fühlen. Wie diese zu bereiten sind, darüber wird der letzte Theil dieses Werkes einigen Aufschluß enthalten.

Alles soll seine gehörige Zeit haben, und werden auch die Speisestunden eingehalten, so geht das ganze Hauswesen in seiner Ordnung und viele Zeit wird dabei erspart. Gibt man den Dienstboten die Befehle zu früher Morgenstunde, so haben sie mehr Zeit, sie zu vollziehen, und sie werden daher ihre Geschäfte auch sorgfältiger verrichten.

Es ist wohl des Erwähnens werth, daß die Ausgaben sich im Allgemeinen vermindern und ebenfalls viele Zeit erspart wird, wenn Alles an seinem gehörigen Platze gehalten, zu seinem geeigneten Gebrauche verwendet, und was beschädigt ist, so weit es die Eigenschaft des Gegenstandes erlaubt, sogleich wieder ausgebessert wird.

Würde man stets gehörig beachten, mit der Zeit zu geizen, die nützlichen Geschäfte eher zu vollbringen, ehe man sich Zeitvertreib gestattet, und für jeden Tag einen bestimmten Geschäftsplan zu entwerfen, so könnte der größte Theil der Arbeiten ohne Uebereilung und Mühe abgethan werden, und es müßte am Ende des Jahres einen höchst erfreulichen Rückblick gewähren, wenn es möglich wäre, alle die schätzenswerthen Erfahrungen und alle die guten Handlungen einer thätigen Hausfrau aufzuzählen.

Sollte es Jemand außer dem Platze finden, wenn ich auch der Dienstboten in diesem Werke erwähne, so bitte ich ihn, nur zu bedenken, daß die Regelmäßigkeit und gute Verwaltung eines Hauswesens von Seiten der Häupter nicht hinreichen, wenn ihnen dabei nicht auch die Vollstrecker der Befehle zu Hülfe kommen. Wer Jemand in seine Dienste nimmt, muß dabei mit der außerordentlichsten Sorgfalt zu Werke gehen, den Charakter der aufzunehmenden Person aufs genaueste erforschen und nicht minder

Digitized by Google

vorsichtig und bis auf's kleinlichste gerecht und wahr bei Empfehlungen derselben sein. Würde stets unnachsichtig hierauf gesehen, so würden die meisten schlechten Dienstboten verhindert, Unheil anzustellen, und das auf sie gesetzte Vertrauen zu mißbrauchen. Man kann dreist behaupten, daß Diebstahl oder Verschleuderung, was eigentlich blos ein milderer Ausdruck für die Untreue der Dienstboten ist, Niemand anders als dem Herrn oder der Frau zur Last gelegt werden darf, die sich, wenn sie von solchen Vergehen wissen, oder wohlbegründeten Verdacht darauf haben, durch falsches Mitleiden oder Bitten verleiten lassen, sie in einen andern Platz hineinzuschieben. Dagegen gibt es auch welche, die aus übertriebener Vorsicht, Eigensinn oder weil es ihnen unangenehm ist, daß ein Dienstbote ihren Dienst verläßt, diesem ein Zeugniß verweigern; dieß ist höchst ungerecht und nicht besser, als ein Diebstahl; denn der Dienstbote besitzt Nichts als seinen ehrlichen Namen, von dem seine Wiederanstellung abhängt. Man ist es der Gesellschaft schuldig, schlechten Dienstboten Empfehlung zu verweigern und gute zu unterstützen und aufzumuntern; ehrliche, mäßige und fleißige sollten aber freigebig belohnt werden, was das wahre Verdienst aufmuntern und den Dienstboten Eifer in Erfüllung ihrer Pflichten einpflanzen würde.

Wir können nicht unterlassen, zu bemerken, daß die wiedervergeltende Gerechtigkeit Personen dieses Standes früher oder später, selbst in dieser Welt schon, zeichnet. Der verschwenderische und faule Dienstbote kann sich weder zu Nüchternheit noch zum Fleiße gewöhnen, wovon doch seine künftige Wohlfahrt so wesentlich abhängt. Seine Fehler rächen sich aber von selbst, wenn er einmal eigene Kinder hat, und oft noch viel früher. Er sieht seine Nachkommenschaft mit denselben Lastern aufwachsen, denn wie könnte er es von ihr besser erwarten, da er ihr mit schlechtem Beispiele vorangeht.

Eine geeignete Anzahl von Haushaltungsgegenständen sollte man stets im Vorrathe haben, und nie einen Artikel ganz ausgehen lassen, dadurch würde man sich, besonders auf dem Lande, manche Ungelegenheit ersparen.

Rechnungen sollte man sich von Allem, selbst von dem baar Bezahlten bringen lassen, und, zu Vermeidung von Irrthümern, die eingekauften Gegenstände damit vergleichen, wenn sie nach Hause gebracht werden.

Obwohl es stets mit einem unbehaglichen Gefühle verbunden ist, irgend Jemands Ehrlichkeit in Zweifel zu ziehen, und oft vielleicht Irrthümer absichtslos begangen werden, so erfordert es doch die Klugheit, Fleisch, Zucker ꝛc., wenn sie nach Hause gebracht werden, nachzuwiegen, und mit der Rechnung zu vergleichen.

Viele Unannehmlichkeiten und Unordnungen bei Gastessen können vermieden werden, wenn man die Dienstboten anhält, die Tafel und Kredenztische jeden Tag in gleicher Ordnung zu servieren.

Alles, was man möglicherweise brauchen könnte, sollte bereit gehalten werden; Zucker geklopft, Korinthen gereinigt und getrocknet,

Digitized by Google

Gewürze gestoßen und in kleinen, sorgfältig zugepfropften Flaschen verwahrt; doch sollte nie mehr gestoßen werden, als man in vier bis fünf Wochen etwa brauchen kann. Auch ist es sehr gut, wenn man stets Fleischbrühe ꝛc. bereit hat.

In Häusern, wo man Mittags- oder Abendessen gibt (in jedem aber sind stets einige Vorbereitungen für zufällige Gäste nöthig), sollte man Sorge tragen, daß immer solche Gegenstände bereit sind, die zum einen oder andern passen; ein Verzeichniß für mehrere dergleichen wird unten nachgetragen werden, da eine zweckmäßige Abwechselung angenehm, und, wenn man mit gehöriger Umsicht zu Werke geht, auch mit geringen Kosten und ohne die mindeste Unbequemlichkeit zu bewerkstelligen ist.

Die Köchin und die Bäckerrechnung kann man am besten kontrolliren, wenn man jene für jeden Laib Brod einen Schein ausstellen läßt, und ihn mit dieser vergleicht.

Wer sich aus dem Brauhause Bier bringen läßt, oder irgend einen andern Gegenstand bezieht, der nicht wöchentlich oder bei der Ablieferung bezahlt wird, sollte ein Buch führen, in das er das Datum und den Betrag des Abgelieferten einträgt, was ihn nicht allein vor Ueberforderungen bewahren, sondern ihm auch eine Uebersicht über den ganzen Jahresverbrauch gewähren würde.

Man sollte über die Hausgeräthschaften, das Weißzeug und Porzellan ein Inventar anlegen, und jedes Jahr zwei Mal, oder, wenn ein Dienstbotenwechsel eintritt, auch öfter darüber Sturz halten; wer von diesen Gegenständen etwas in Verwahrung oder zum Gebrauche hat, sollte ein Verzeichniß darüber erhalten, wie man dieß auch mit dem Silbergeschirre hält. Pergamentzettel mit dem Familiennamen, der Zahl und Bezeichnung aller dazu gehöriger Stücke sollten an jedes Federbett, Polster, Kissen und jede Decke angenäht werden. Oft fehlen Messer, Gabeln und Hauswäsche, dieß könnte dadurch vermieden werden, wenn auf jedem, dem Dienstboten übergebenen Verzeichnisse oben die Bemerkung vorangeschickt würde, daß der eine oder der andere dieser Gegenstände vorgewiesen werden müßte, wenn er zerbrochen oder abgetragen wäre. Die Sorge für Glaswaaren bedarf weniger Empfehlung, da der neuerer Zeit in Aufschwung kommende Gebrauch von Krystallwaaren dieß wegen ihrer höhern Preise von selbst empfiehlt. — Wer aber dergleichen Sachen zu einem geringeren Preise als die geschliffenen Glaswaaren wünscht, kann sie nun in Gußformen in größter Mannigfaltigkeit haben, die ebenfalls recht hübsch aussehen, nur dürfen sie nicht in die Nähe schönerer Artikel gebracht werden.

Der Stärkepreis hängt von dem des feinen Mehles ab; die bessere Gattung von Stärke kann man an trockenen, warmen Orten mehrere Jahre lang aufbewahren; es wäre daher gerathen, einige Vorräthe einzukaufen, wenn das Brod wohlfeil ist, und sie sorgfältig verschlossen zu halten.

Der Zucker ist ein Artikel, welcher zu den Hauptausgaben einer jeden Haushaltung gehört, daher erfordert sein Einkauf besondere Auf-

Digitized by Google

merksamkeit. Der wohlfeilere leistet nicht so viel, als der raffinirtere, und selbst bei diesem findet ein Unterschied in dem Grade der Süßigkeit statt. Bei der Wahl des weißen Zuckers sollte man darauf sehen, daß er fest, schwer und glänzend sei. Die beste Sorte des braunen (Farinzuckers) hat ein glänzend sandiges Aeußeres und kann oft so rein, wie er eingeführt wird, angekauft werden. Ostindischer Zucker ist im Verhältnisse zu seinem Preise feiner, aber nicht so kräftig, demnach für Weine und süße Speisen nicht geeignet, doch für gewöhnliche Zwecke brauchbar. Wenn man weißen Zucker zerschlägt, mit einer Flasche rollt und siebt, so geht weniger zu Grunde, als beim Zerstoßen in einem Mörser.

Lichter werden besser, wenn sie bei kalter Witterung verfertigt werden; und wenn ihr Preis, sowie der der Seife, die mit einander steigen und fallen, in das Steigen kommt, so ist es klug, von beiden einigen Vorrath einzulegen. Dieß kann man immer bei dem Lichterzieher erfahren, und diese Gegenstände werden nur besser, wenn man sie acht bis zehn Monate lang liegen läßt, ja sie leiden sogar in zwei Jahren nicht Noth, soferne man sie nur an einen kühlen Ort legt. Es gibt wenige Gegenstände, die eine größere Sorgfalt im Einkaufe erfordern, und bei denen es zweckmäßiger ist, einige Vorräthe, je nach dem Umfange der Familie, zu halten.

Auch die Qualität des Papiers wird durch das Lager besser, und man erhält es viel wohlfeiler, wenn man es Rießweise statt blos einzelne Buch kauft.

Vielen an sich sonst gut gesinnten Dienstboten mangelt es an Einsicht in Beziehung auf einen zweckmäßigen Haushalt, und dadurch verschleudern sie so viel, als zu Erhaltung einer kleinen Familie hinreichte, abgesehen von dem Aerger, den sie der Hausfrau durch ihre Unordnung bereiten, auch fehlt es bei manchen Haushaltungen, in Folge desselben Mangels an Kenntniß an einer gehörigen Methode, so daß sie, statt an einem regelmäßigen Systeme festzuhalten, ewig fort wechseln. Zu Vermeidung dieses Nachtheiles sollen folgende ebenso nützliche als haushälterische Winke dienen:

Jeder Gegenstand muß an dem Platze bewahrt werden, der am besten für ihn geeignet ist, wodurch gar vielen Verschleuderungen vorgebeugt wird; so hält man namentlich am besten:

Gemüse auf einem steinernen Boden, wenn die Luft davon abgehalten wird. — Fleischspeisen an einem kalten, trockenen Orte. — Zucker und Eingemachtes erfordern einen trockenen Ort; ebenso Salz. — Lichter einen kalten, aber nicht feuchten. — Dürres Fleisch, Schinken ꝛc. desgleichen. — Alle Arten von Samengewächsen zu Puddings, wie Reis ꝛc. müssen verschlossen gehalten werden, um die Insekten davon abzuhalten; allein wenn man sie zu lange aufbewahrt, ist es selbst so nicht möglich.

Brod ist ein so viel gebrauchter Artikel, und nimmt einen solchen Haupttheil der Ausgaben ein, daß man alle Verschleuderung möglichst zu verhindern suchen muß; verschneidet man es in dem Zimmer, so ist

Digitized by Google

dieß ein Hauptvorbeugungsmittel. Es sollte jedoch nicht angeschnitten werden, bevor es nicht einen Tag alt ist. In irdenen Gefäßen und unter dergleichen Deckeln hält es sich am besten.

Das Stroh, worauf man die Aepfel legt, muß ganz trocken sein, um einem schimmeligen Geschmacke vorzubeugen.

Große Birnen sollten am Stiele aufgehängt werden.

Basilikum, Saturei, Majoran und Kümmel müssen im Vorrathe gehalten werden, um sie zu benützen, wenn man Kräuter braucht; man darf aber nicht zuviel nehmen, da sie sehr scharf sind.

Das beste Mittel, Bettdecken vor Motten zu bewahren, ist, sie zusammen- und unter die im Gebrauche befindlichen Federbetten zu legen, und sie zuweilen auszuschütteln. Wenn sie beschmutzt sind, muß man sie waschen, nicht blos reinigen.

Soda beim Waschen angewendet, erspart viel Seife, weil sie das Wasser milder macht. Man lasse sie in einem steinernen Topfe schmelzen, gieße davon in die Zuber und Kessel, und von Zeit zu Zeit etwas nach. Die neuerer Zeit erfundene weiche Seife erspart, wenn sie zweckmäßig angewendet wird, nahezu die Hälfte der Quantität, und, wenn sie auch etwas theurer ist, als die harte, so vermindert sie doch die Kosten des Waschens um ein Ansehnliches.

Viele tüchtige Wäscherinnen empfehlen, das Linnenzeug den Abend vor dem Beginnen des Waschens in warmem Wasser einzuseifen, wodurch das Geschäft sehr erleichtert wird und weniger Reibens und Bürstens bedarf.

Man zerschneide die Seife mit einem Drahte oder Zwirnfaden gleich nach dem Ankaufe in länglich viereckige Stücke und halte sie zwei bis drei Wochen von der Luft frei; denn wenn sie zu schnell trocknet, springt, und wenn sie feucht ist, zerbricht sie. Man lege sie auf ein Brett, lasse einen kleinen Raum zwischen den einzelnen Stücken und hier allmählig trocknen. Dadurch wird man den dritten Theil an dem Verbrauche ersparen.

Einige von den zum Gebrauche des Saftes bestimmten Citronen und Pomeranzen sollten, um die Schale trocken aufzubewahren, geschält, andere aber halbirt und, wenn sie ausgedrückt sind, das Weiche ganz entfernt, die Schale aber zum Reiben gedörrt werden. Will man sie jedoch in irgend einer Flüssigkeit kochen lassen, so ist der erste Weg der beste. Sind diese Früchte wohlfeil, so sollten die erforderlichen Vorräthe angekauft und auf vorangegebene Weise zubereitet werden, besonders von Familien, die auf dem Lande leben, wo man sie nicht immer frisch haben kann, während man ihrer doch zum Kochen stets bedarf.

Braucht man Eiweiß zu Gallerten oder andern Zwecken, so sollte man auch Pudding, Eierrahm oder dergleichen bereiten, daß man den Dotter ebenfalls verwenden kann. Kann man diesen aber mehrere Stunden lang nicht benutzen, so quirle man ihn in ein wenig Wasser und stelle ihn an einen kühlen Ort, sonst wird er hart und unbrauchbar. Es war ehemals ein großer Irrthum, wenn man glaubte, daß Eiweiß die Kuchen und Puddings fest mache, im Gegentheil trägt es, lang und abgesondert geschlagen, sehr

Digitized by Google

dazu bei, sie leicht zu machen, es macht den Teig besser und gibt, mit Früchten gequirlt, treffliche Rahm- und andere Gerichte.

Wenn man in einer Küche Kupfergefässe verwendet, so kann man der Köchin nicht genug empfehlen, sorgfältig darüber zu wachen, daß die Verzinnung nicht abgescheuert und, wenn nur das Geringste abgerieben, dieses sogleich wieder ausgebessert; nie aber Suppen, Fleischbrühe ꝛc. in ihnen, sowie in irgend einem Metallgefässe angerichtet werden. Zu diesen Zwecken müssen steinerne und irdene Gefässe, sowie gewöhnliche Schüsseln in hinlänglichen Vorräthen stets vorhanden sein, damit das Tischgeschirr nicht dazu verwendet werde.

Läßt man Blechgeschirre feucht werden, so setzt sich schnell Rost darin an, der Löcher durchfrißt. Feuergatter und blecherne Untersätze von Blumentöpfen ꝛc. sollten alle ein oder zwei Jahre frisch angestrichen werden.

Gemüse werden bald sauer und durchfressen sowohl Metall- als glasirte Erdengeschirre, wodurch ein starkes Gift erzeugt wird. Es ist noch nicht lange her, daß der Tod mehrerer Herren in Salt-Hill dadurch veranlaßt wurde, daß die Köchin ein Ragout auf die Tafel sandte, das sie in einem schlecht verzinnten Kupfergefässe die Nacht über aufbewahrt hatte.

Essig verursacht durch seine Schärfe dasselbe, ob die Glasur von Blei oder Arsenik sei.

Will man bei heißer Witterung Getränke kühlen, so tauche man ein Wollen- oder Linnentuch in kaltes Wasser, wickle es um die Flasche zwei bis drei Male herum, stelle sie in die Sonne, und wiederhole dieses Verfahren ein paar Male.

Die beste Weise, Obst zu brühen, oder Essig zum Sieden zu bringen, besteht darin, sich dazu eines steinernen Kruges zu bedienen, oder sie auf einen heißen eisernen Herd zu stellen oder das Gefäß in eine mit Wasser gefüllte Pfanne zu setzen, was man Wasserbad nennt.

Läßt man Schokolate, Kaffee, Gallerte, Haferschleim ꝛc. zu lange kochen, so geht die Kraft verloren.

Der Köchin muß man Sorgfalt auf Holz, Kohlen und Asche anempfehlen.

Gleichfalls muß ihr Sorgfalt auf die Filtrirsäcke zur Gallerte, auf Gegenstände mit engen Hälsen und Rändern ꝛc. anempfohlen werden, denn wenn man diese nicht vollkommen ausbrüht und dann wieder trocknet, so verursachen sie beim nächsten Gebrauche einen unangenehmen Geschmack.

Wird kaltes Wasser in ein erhitztes Gefäß von Gußeisen gegossen, so zerspringt dieses.

Obschon bei den hiernach gegebenen Vorschriften die Quantitäten überall so genau als möglich angegeben sind, so muß doch Vieles dem eigenen Gutdünken der Person überlassen werden, welche davon Gebrauch macht. Der Geschmack der Menschen ist so verschieden, daß man für die Anwendung von Gewürzen, Salz, Knoblauch, Butter ꝛc. nie ganz bestimmte Regeln feststellen kann, und wenn es der Köchin selbst an gutem Geschmacke und an Aufmerksamkeit auf den Geschmack ihrer Herrschaften

Digitized by Google

gebricht, so reichen alle Ingredienzien, welche Natur und Kunst zu liefern vermögen, nicht hin, um ihren Gerichten einen ausgesuchten Wohlgeschmack zu verleihen. Die geeigneten Artikel müssen immer bei der Hand sein, verhältnißmäßig verwendet und so lange gekostet werden, bis sie den eigentlichen Wohlgeschmack erreicht haben, dabei aber ist darauf zu sehen, daß dieser zwischen den zu gleicher Zeit auf die Tafel gebrachten verschiedenen Gerichten gehörig abwechsele.

Wer sich mit bescheidenen Gerichten begnügt, wird ihrer in diesem kleinen Werke im Ueberflusse finden, und wo dieß nicht überall der Fall ist, bleibt es ja immerhin der Köchin überlassen, dazu oder davon zu thun, so viel ihr gutdünkt.

Digitized by Google

Anleitung zum Tranſchiren.

Das Tranſchirmeſſer einer Dame muß leicht, von mittlerer Größe und ſcharf geſchliffen ſein. Zu deſſen Handhabung bedarf es weniger Kraft, als vielmehr Gewandtheit, und um dieſe zu erleichtern, ſollte die Köchin dem Fleiſcher ſtets empfehlen, alle Knochengelenke des Schafes, Lammes und Kalbes, namentlich aber Hals, Bruſt und Lenden zu zerhauen, ſo daß ſie beim Tranſchiren leicht in Stücke zerlegt und von den Knochen geſondert werden können. Sollte das ganze zu einem Beine gehörige Fleiſchſtück zu dick ſein, ſo kann man je zwiſchen zwei Beinen ein kleines Stück herausſchneiden.

Die fleiſchigern Theile (als Kalbs-, Hammels- und Rindskeule) müſſen in dünne, zierlich und zart abgeſchnittene Stückchen zerlegt werden. Man ſchneidet dabei mit dem Meſſer bis zum Knochen hinab.

Der Tranſchirteller darf nicht zu weit von der Tranſchirenden entfernt ſtehen, da es ihr ſonſt ein linkiſches Ausſehen gibt, und das Tranſchiren ſelbſt erſchwert. Man muß beſondere Aufmerkſamkeit darauf verwenden, daß Jeder ein Stück von den Theilen erhalte, die man als die beſten anſieht.

Bei Zerlegung der Fiſche trage man Sorge, die Schichten nicht zu zerſtören, die bei den Kabeljaus und ſehr friſchem Lachs beſonders groß ſind, und weſentlich dazu beitragen, ihnen einen hübſchen Anblick zu geben. Eine nicht ſehr ſcharfe Fiſchkelle iſt hiezu am dienlichſten. Jedem Gaſte iſt ein Theil der Milch des Rogens oder der Leber vorzulegen. Karpfenköpfe, Kopfſtücke von Kabeljau und Salm, die Blaſen vom Kabeljau und die Floſſen der Meerbutten werden ebenfalls als Leckerein betrachtet, und erfordern daher dieſelbe Aufmerkſamkeit.

Beim Tranſchiren irgend eines wilden Geflügels, einer Ente, Gans oder eines Truthahnes für eine große Geſellſchaft ſchneide man die Stücke von einer Flügelſpitze zur andern ab, ohne Flügel zu machen, ſo bringt man mehr geſuchte Biſſen heraus.

Der Kopf vom Kabeljau (Stockfiſch).

Die Fiſche haben im Allgemeinen nicht viel Tranſchirens nöthig, denn nur die fleiſchigen Theile ſind beſonders geſucht. Der Kopf und der Theil am Köpfe des Kabeljaus gelten aber, wenn ſie in der geeigneten Jahreszeit gehörig zubereitet werden, für einen Leckerbiſſen. Zum Zerlegen bedient man ſich der Fiſchkelle, und die Theile um den Rückgrath unmittelbar hinter dem Kopfe ſind die feſteſten und beſten. Man löſe ein Stück hinter dem Kopfe bis zum Beine ab, in der auf der Platte angegebenen Richtung a, b, c, d, indem man die Kelle an den Punkten a, c einſetzt, und mit jeder Vorlage von dem Fiſche gebe man auch ein Stückchen von der Blaſe, die

unter dem Rückgrathe liegt und an diesem hängt, ihr Fleisch ist zart, und ein wenig dunkelfarbiger als das des Fisches selbst; man kann sie erlangen, wenn man mit der Kelle oder einem Löffel von unten, in der Richtung d, f herein fährt. Am Kopfe sind mehrere köstliche Theile, besonders viel von Gallertenart. Manche lieben auch den Gaumen, Andere die Zunge, die man gleichfalls dadurch erlangen kann, wenn man einen Löffel in den Mund einbringt.

Rindshüftbein.

Man schneide ein Stück von einem Zoll Dicke der ganzen Länge nach von a bis b, nach der Figur 2, und lege es dann vor. Das zarte, dem Mark ähnliche Fett liegt am Rücken des Beines, unter b, das festere Fett muß am Ende des Beines, bei d, in wagrechte Scheiben abgeschnitten werden. Es ist gut, zu fragen, welches man vorziehe, da der Geschmack verschieden ist. Der Speiler, der das Gericht während des Kochens gehörig zusammenhält, ist in a vorgestellt. Dieser sollte vor dem Auftragen herausgenommen, oder, wenn es nöthig, durch einen silbernen ersetzt werden.

Rindslendenstück

kann entweder am Ende zu tranchiren begonnen, oder in der Mitte angeschnitten werden. Es ist üblich, zu fragen, ob man die äußere oder innere Seite beliebe. Von der Außenseite werden die Stücke bis zu den Knochen abgeschnitten, von der innern schneidet man auf dieselbe Weise ab, und gibt mit jedem Stücke etwas von dem weichen Fette.

Wird die letztere auf folgende Weise gespeist, so ist sie ganz vortrefflich: man halte heißen Schalotteneßig bereit, schneide die Stücke breit ab, und thue ein gut Theil von dem Fette dazu, bestreue es mit Salz, und gieße dann den Eßig und die Fleischbrühe darüber. Muß mit dem Löffel so rasch als möglich auf warmen Tellern vorgelegt werden.

Kalbslendenstück.

Man frage, ob die braune Außenseite beliebe, im andern Falle lege man von dem nächstanliegenden Stücke vor. Der Knochen wird herausgenommen, und das Stück vor dem Zubereiten hart zusammen gebunden, wodurch es sehr fest wird. Man muß es in dünne, sehr zarte Stücke zerlegen. In den Lappen wird ein Füllsel gethan, das von jenem vollkommen bedeckt wird; es wird tief hineingeschnitten, und eine dünne Lage, so wie etwas Fett vorgelegt.

Kalbsbrust.

Ein Theil, den man das Bruststück oder den Kranz nennt, ist der dickste, und hat Knorpeln; man setze das Messer ungefähr vier Zoll davon an und schneide ringsum durch, wodurch die Rippen von dem Bruststücke getrennt werden; frage, was man wünsche, und lege demgemäß vor.

Der Kalbskopf

liefert viele Vorlagen, wenn man gehörig mit ihm umzugehen weiß. Man schneide nach der Zeichnung Stücke von a bis b ab, indem man das Messer bis hart auf den Knochen einsetzt. Am fleischigen Theile, am Ende des Halses c, liegt die Brustdrüse (Bröschen), von der man zu dem andern Theile ein Stück von c zu d ablöst. Viele lieben das Auge, das mit der

Digitized by Google

Messerspitze ausgenommen und in zwei Theile zerlegt wird. Nun werden die Kinnbacken auseinander gemacht, an denen man ebenfalls viel zartes Fleisch findet, und der unter dem Kopfe befindliche Schlund wird als eine Leckerei betrachtet. Die Hausfrau muß mit allen Gegenständen bekannt sein, die man für solche hält, damit sie sich ihren Gästen bei der Vertheilung angenehm machen kann.

Hammelsbrust (Schulter)

ist ein sehr gutes Stück, das von Manchen der Keule vorgezogen wird; sie ist voll Saft und bietet, wenn sie gehörig gebraten wird, gar viele köstliche Bissen dar. Die Figur stellt sie dar, wie sie, mit dem Rücken nach oben auf die Platte gelegt wird. Der Anschnitt sollte in dem hohlen Theile in der Richtung von a, b gemacht und bis zum Beine hinab geschnitten werden. Der Haupttheil des Fettes liegt an dem äußern Rande, und wird in der Richtung e in dünnen Schnitten abgelöst. Sind viele Gäste an der Tafel, und der Theil von a, b ist verzehrt, so können noch mehrere sehr gute und zarte Stücke an jeder Seite von dem Rücken des Schulterblattes von c bis d abgeschnitten werden.

Hammelskeule.

Die Keule vom Hammel ist saftiger, als die vom Schafe, und man kann jene an einem Fettklumpen am Rande des breitesten Theiles in der Gegend der Zeichnung erkennen. Der beste Theil befindet sich in der Mitte, bei b, zwischen dem Kniegelenke und dem äußern Ende. Hier beginne man zu tranchiren, indem man dünne Schnitten bis zu c hinab abschneidet. Wenn die Außenseite nicht fett genug ist, so lege man von dem breitern Ende, von e zu f vor. Dieser Theil ist sehr saftig, doch ziehen Viele den Bug vor, der bei einem jungen Hammel sehr zart, wenn gleich etwas trocken ist. Auf dem Rücken der Keule gibt es ebenfalls recht gute Stücke, man drehe sie um, und schneide das breite Ende an, doch nicht in der Richtung, wie auf der andern Seite, sondern den langen Weg. Um den Bugknochen abzulösen, fasse man ihn mit der linken Hand, schneide bis zum Rohrknochen bei d hinab, und fahre dann mit dem Messer unter dem Bugknochen in der Richtung d, g durch.

Ein vorderes Lammsviertel.

Man trenne den Bug von Brust und Rippen, indem man mit dem Messer in der Richtung a, b, c, d der Figur herunterschneidet, und es wagrecht gegen sich hin hält, um zu verhüten, daß man das Fleisch zu viel von den Knochen ab wegschneide. Ist es ein Futterlamm, dessen Bug schon groß ist, so lege man diesen auf eine besondere Platte. Ueber den einen Theil drücke man den Saft einer Pomeranze oder Citrone aus, und bestreue ihn mit Salz und Pfeffer. Hierauf trenne man den knorpeligen Theil von den Rippen in der Richtung e, c, und lege entweder von diesem, oder von den Rippen vor, je nachdem man es wünscht.

Hirschkeule.

Man schneide in der Richtung a, b, c der Figur bis zu dem Beine hinab, um den Saft herauszulassen; kehre dann den breiten Theil der Keule gegen sich, setze das Messer bei b ein, schneide so weit hinab, als man

Digitized by Google

kann, bis zum Ende der Keule bei d, und lege in dünnen Schnitten vor, wobei man Sorge tragen muß, Jedermann etwas Fett zu geben. Von dem Fette — einem Lieblingstheile — findet ſich mehr auf der linken Seite von c und d, als auf der andern, man muß daher beim Vorlegen darauf Rückſicht nehmen, daß es, ſowie die Brühe unter die Anweſenden gleichheitlich vertheilt werde.

Schinken

kann auf dreierlei Weiſe tranſchirt werden; die gewöhnliche Art iſt, in der Mitte zu beginnen, indem man lange Stücke von a bis b, vom Mittelpunkte aus durch das dicke Fett abſchneidet, dadurch gelangt man zuerſt auf den beſſern Theil. Dieß kann man aber auch dadurch erreichen, daß man auf dem höchſten Theile des Schinkens, bei c, einen kleinen, runden Kreis abſchneidet und mit ſolchen dünnen Zirkelſchnitten bis zum Beine fortfährt, dadurch bleibt das Fleiſch ſaftig.

Der letzte und ſicherſte Weg iſt, am Bugende, das Viele ſehr lieben, zu beginnen, und fortzufahren nach Innen abzuſchneiden.

Schinken, der zu Paſteten verwendet wird, ſollte von unten angeſchnitten, und zuerſt ein großes Stück abgelöst werden.

Spanferkel.

Gewöhnlich wird es ſchon in der Küche zerlegt, ehe es auf die Tafel kommt, und die Platte mit Rüſſel und Ohren garnirt.

Zuerſt trennt man auf beiden Seiten die Vorder- und Hinterbeine, dann werden die Rippen in etwa zwei Hälften getheilt, und ſofort mit einem Stücke von Rüſſel oder Ohr, nebſt ſehr viel Sauce vorgelegt. Die Beine können entweder je in zwei Theile geſondert, oder Stücke von jedem abgeſchnitten werden. Die Rippen hält man für den zarteſten Theil; andere aber ziehen das Ende des Halſes zwiſchen den Achſelbugen vor.

Gans.

Man ſchneide die Bauchhaut in der Rundung a, b, c der Figur ab, und gieße in den Bauch ein Glas Portwein, mit einem großen Theelöffel voll Senf, die zuvor auf dem Kredenztiſche gemiſcht wurden. Hierauf ſtelle man die Gans mit dem Halſe gegen ſich, und ſchneide die ganze Bruſt von einem Flügel zum andern in lange Stücke, dieſe lege man aber beim Vorlegen blos bei Seite, wenn nicht die Geſellſchaft ſo groß iſt, daß man ihrer ebenfalls bedarf. Dadurch erhält man mehr Hauptſtücke, als wenn man die Flügel beſonders abſchneidet. Die Schenkel nehme man ab, indem man die Gabel in das dünne Ende des Beines einſetzt, und ſie gegen den Körper drückt; nachdem man mit dem Meſſer bis zu d herumgeſchnitten, wende dann das Bein rückwärts, und, wenn es eine junge Gans iſt, ſo wird es ſich leicht ablöſen. Um einen Flügel abzutrennen, ſtecke man die Gabel in das dünne Ende deſſelben, und drücke es feſt gegen den Körper, ſetze dann das Meſſer bei d ein, und theile das Gelenk, indem man in der Richtung d, e ſchneidet. Nur durch Uebung gelingt es, daß man den Bug beim erſten Verſuche gleich genau trifft. Sind Flügel und Schenkel auf der einen Seite abgenommen, ſo thue man es auf der andern; doch iſt es nicht immer nöthig, die ganze Gans zu tranſchiren, wenn die Geſellſchaft nicht ſehr groß iſt. An

Digitized by Google

den Flügeln sind zwei Achselbeine, die man herausnehmen kann, eben so den Rücken und die Schenkelbeine; die besten Stücke bleiben jedoch die Brust und die Schenkel, wenn sie von den Beinen getrennt sind.

Hase.

Die beste Art, einen Hasen zu tranchiren, ist, die Spitze des Messers am Achselgelenke bei a einzusetzen, und so am ganzen Rücken auf der einen Seite bis zum Steiße, in der Richtung a, b hinabzuschneiden. Dasselbe thue man auf der andern Seite, wodurch der ganze Hase in drei Theile getheilt wird, den Rückgrath zerlege man in vier Theile, was mit den Läufen die gesuchtesten Stücke ausmacht. Der Achselbug muß in einem Kreisschnitte, wie auf der Figur durch c, d, a bezeichnet ist, abgelöst werden; man legt die Stücke so, wie man sie abschneidet, zierlich auf eine Platte, und legt sie dann den Gästen vor, indem man zu jedem Stücke etwas Pudding und Sauce präsentirt. Auf diese Weise kann man jedoch blos verfahren, wenn der Hase jung ist; ist er alt, so tranchire man ihn nicht der Länge nach, denn dieß erfordert einen starken Arm; man setze vielmehr das Messer zwischen dem Buge und dem Rückgrathe ein, und gebe ihm am Gelenke eine kleine Richtung nach Innen; wobei man suchen muß, das Gelenk abzulösen und es nicht mit Gewalt auszubrechen. Sind beide Läufe abgenommen, so finden sich hübsche Stücke zu jeder Seite des Rückgrathes, den man sofort auch in beliebige Stücke theilt, und nun die Vorderläufe ablöst, die von Manchen vorgezogen und die Jägerstücke genannt werden. Wenn Jedermann vorgelegt ist, so trenne man den Kopf ab, setze das Messer zwischen dem Ober- und Unterkiefer ein, und theile diese, wodurch man in den Stand gesetzt wird, die obere Fläche auf die Platte zu legen, dann schneide man den Kopf in zwei Hälften. Die Ohren (Löffel) und das Hirn werden denen vorgelegt, die davon wünschen.

Kaninchen

werden nach der letzt für den Hasen vorgeschriebenen Weise tranchirt; der Rücken, in zwei Stücke zerlegt, bildet mit den Keulen die Hauptstücke.

Hühner.

Bei einem gesottenen Huhne werden die Füße einwärts gebogen, in den Bauch gesteckt und mit Speilern festgehalten, diese aber vor dem Auftragen herausgenommen. Man lege den Vogel auf den Tranchirteller, und bringe die abgeschnittenen Theile auf eine besondere Platte. Man hebe den Flügel in der auf der Figur a bis b angegebenen Richtung auf, trenne blos das Gelenk mit dem Messer, hebe dann mit der Gabel den Flügel in die Höhe, und drücke ihn gegen die Schenkel hin, so werden sich die Muskeln vollständiger trennen, als wenn sie abgeschnitten worden wären. Man fahre mit dem Messer zwischen dem Schenkel und dem Leibe hin und schneide bis zu dem Beine, drehe dann mit der Gabel den Schenkel zurück und das Gelenk wird sich ablösen, wenn der Vogel nicht alt ist. Sind auf diese Weise die vier Viertel abgelöst, so schneidet man das Brustbein bei a und die Achselbeine ab; die letztern, indem man das Messer bei c einsetzt, und es unter den langen, breiten Theil des Beines in der Richtung c, b drückt; dann hebe man diesen in die Höhe und breche ihn aus dem Brustbeine.

Digitized by Google

Hierauf theile man die Bruſt von dem Leibe, indem man die zarten Rippen hart an der Bruſt bis zum Hintertheile durchſchneidet; dann lege man den Rücken aufwärts, ſetze das Meſſer in der Mitte zwiſchen dem Halſe und dem Steiße ein, und mittelſt Erhebung des untern Theiles wird man ihn leicht trennen. Endlich trennt man das Hintertheil durch zwei Längenſchnitte und das Ganze iſt geſchehen. Bruſt und Flügel hält man für die beſten Theile, aber auch die Schenkel ſind recht ſaftig, wenn das Geflügel jung iſt.

Der Faſan

iſt auf der Abbildung dargeſtellt, wie er zum Braten am Spieße, den Kopf unter einen Flügel geſteckt, hergerichtet wird. Sind die Speiler herausgenommen und der Vogel aufgetragen, ſo wird er, wie folgt, zerlegt.

Man ſetze die Gabel mitten in der Bruſt ein, und ſchneide dieſe in der Richtung a, b auf; löſe Flügel und Schenkel der rechten, dann die der linken Seite, b, d und c, d, hierauf die Stücke der vorhin aufgeſchnittenen Bruſt ab. Man ſei ſorgfältig beim Abnehmen der Flügel, denn wenn man zu nahe an das Achſelbein bei g ſchneidet, ſo löst man dieſes mit ab, das von dem Flügel getrennt werden muß. Nun ſchneidet man das Bruſtbein in der Richtung f, g aus, indem man einen halbrunden Schnitt darunter h n, gegen den Hals macht. Sonſt wird wie bei den Hühnern verfahren. Bruſt, Flügel und Bruſtbein ſind am meiſten geſchätzt, aber auch der Schenkel hat einen hohen Wohlgeſchmack.

Das Rebhuhn

iſt ebenfalls in der Abbildung dargeſtellt, wie es eben vom Spieße genommen wird; auch hier nimmt man vor dem Auftragen die Speiler heraus. Man zerlegt es wie das Huhn. Die Flügel müſſen in der Richtung a, b abgenommen werden, und das Bruſtbein in der Richtung c, d. Die beſten Theile des Rebhuhnes ſind die Flügel, die Bruſt und das Bruſtbein; da jedoch der Vogel klein iſt, ſo werden die letztern ſelten abgeſondert. Die Flügel werden für das Vorzüglichſte gehalten und deren Spitzen als die delikateſten Biſſen am Ganzen betrachtet.

Tauben

ſchneidet man entweder der Länge oder Breite nach in zwei Hälften. In der Regel hält man die untere Hälfte für die beſſere, will man jedoch auf die anſtändigſte Weiſe tranſchiren, ſo ſchneide man lieber der Länge ſtatt der Breite nach.

Digitized by Google

Häusliche Kochkunst.

Fische.

Sie auszuwählen.

Bei allen Arten von Fischen sind Steifheit, rothe Kiemen und glänzende Augen untrügliche Zeichen der Frische, dichtes Fleisch im Allgemeinen aber Kennzeichen des guten Zustandes aller Fische.

Meerbutte muß dick und der Bauch gelblich weiß sein; hat sie ein bläuliches Aussehen, oder ist sie dünn, so ist sie nicht gut. Die Meerbutten sind den größten Theil des Sommers gut.

Lachs. Wenn er frisch und in gehöriger Jahreszeit, so ist das Fleisch von zartem Roth, besonders auch die Kiemen, die Schuppen glänzend und der ganze Fisch steif. Wenn er in größter Vollkommenheit sein soll, so muß sich zwischen den Schichten ein besonderes Weiß zeigen, was große Festigkeit erzeugt; durch das Aufbewahren schmilzt dieses hinab und der Fisch wird fetter. Der Rheinlachs ist am geschätztesten; der aus dem Severe und Themse wird nächst diesem gesucht und von Vielen sogar vorgezogen. Die mit kleinen Köpfen und dicken Hälsen sind die besten.

Kabeljau (Stockfisch). Die Kiemen müssen sehr roth, der Hals dick, das Fleisch weiß und fest, und die Augen frisch sein. Schlaff ist er nicht gut. Von Anfang December bis Ende April ist er am besten.

Engelfisch (Glattroche) ist weiß und dick, wenn er gut ist. Wenn gar zu frisch, ist er etwas zäh, doch sollte man ihn nicht über ein paar Tage aufhalten.

Häringe haben zartrothe Kiemen und glänzende Augen, wenn sie gut sind; dasselbe muß beim ganzen Fische der Fall, er muß steif und fest sein. Sprotten wähle man nach denselben Regeln.

Plattfische (Schollen). Wenn sie gut sein sollen, müssen dicht und der Bauch gelbweiß sein, ist dieser bläulichen Ansehens und schlaff, so sind sie nicht frisch. Man findet sie fast das ganze Jahr auf dem Markte, in der Mitte des Sommers sind sie jedoch am besten.

Wittlinge. Die Festigkeit des Körpers und der Flossfedern sind, wie bei den Häringen, hauptsächlich in Acht zu nehmen; ihre beste Zeit ist während der ersten drei Monate des Jahres, man kann sie aber fast das ganze Jahr haben.

Makrelen wähle man wie die Wittlinge; ihre beste Zeit ist im Mai, Juni und Juli. Die Makrele ist ein so zarter Fisch, daß sie viel eher schlechter wird, als andere.

Digitized by Google

Hechte. Hinsichtlich ihrer Frische beobachte man die schon angegebenen Vorschriften. Am besten ist der Hecht aus dem Flusse; er ist ein sehr trockener Fisch, und erhält seine meiste Güte erst durch Füllsel und Sauce.

Karpfen können auch einige Zeit außer dem Wasser zubringen, und werden dadurch oft verdorben; es ist daher am besten, sie gleich zu tödten, wenn sie gefangen sind; sollten jedoch mehr aus dem Fischhälter herbeigebracht worden sein, als man gerade braucht, so bewahrt man sie am besten in einer großen Kufe und füttert sie mit Brod. Auch bei ihnen walten hinsichtlich der Frische dieselben Zeichen ob, wie bei andern Fischen.

Schleihen sind sehr wohlschmeckende Süßwasserfische, und sollten alsbald, nachdem sie gefangen, getödtet und zubereitet werden. Beim Ankaufe sehe man darauf, ob die Kiemen roth und hart zu öffnen, die Augen glänzend und der Körper steif ist. Die Schleihe ist mit einer schleimigen Masse überzogen, deren Klarheit und Glanz von ihrer Frische zeugt. Ihre beste Zeit ist im Juli, August und September.

Barsche. Ihre Frische unterscheidet man wie bei andern Fischen. Sie sind nicht so wohlschmeckend als Karpfen und Schleihen.

Stinte haben, wenn sie gut sind, eine zarte Silberfarbe, sind sehr fest, und besitzen einen erfrischenden Geruch, gleich frisch aufgeschnittenen Gurken. Man fängt sie in der Themse und andern großen Flüssen.

Meerbarben sind den Flußbarben und die rothen den grauen vorzuziehen. Sie müssen sehr fest sein, und ihre beste Zeit ist im August.

Gründlinge wählt man nach denselben Regeln, wie andere Fische. Sie werden in laufenden Gewässern, besonders in Bächen gefangen, und sind von Mitte Sommers an fünf bis sechs Monate lang zu haben.

Forellen und **Aeschen** sind vortreffliche Fische; sie finden sich ebenfalls in laufenden Gewässern, die letztern aber nicht überall. Ihre Hauptjahreszeit ist in den Sommermonaten.

Aale. Zwischen der Güte der Aale ist ein größerer Unterschied, als zwischen der anderer Fische. Der wahre Silberaal — von seiner glänzenden Bauchfarbe so genannt — wird in der Themse gefangen. Die holländischen Aale, die man auf den Markt bringt, sind sehr schlecht; die in größern Gewässern gefangenen sind in der Regel gut, während die aus den Teichen meistens einen scharfen, ranzigen Geschmack haben. Mit Ausnahme der Mitte Sommers sind sie stets gut zu essen.

Butten. Sie müssen dick, fest und ihre Augen glänzend sein; werden aber sehr bald schlaff und schlecht. Man fängt sie im Meere, wie im Flusse; vom Januar bis zum März und vom Juli bis zum September sind sie am schmackhaftesten.

Hummern. Wenn sie noch nicht lange gefangen sind, so werden sich ihre Scheren lebhaft bewegen, wenn man ihnen die Finger auf die Augen legt und sie drückt. Die Schwersten sind die besten und es ist vorzuziehen, sie zu Hause erst zu sieden. Kauft man sie schon gesotten, so beobachte man, ob die Schwänze steif und geringelt; ist dem nicht so, so sind sie nicht frisch. Den männlichen Hummer erkennt man an dem schmalen Hintertheile seines Schwanzes, und die beiden obersten Finnen innerhalb desselben sind steif und

Digitized by Google

hart, während die des weiblichen weich und der Schwanz breiter iſt. Der männliche, obgleich in der Regel kleiner, hat den höchſten Wohlgeſchmack, das Fleiſch iſt feſter und die Farbe, wenn er geſotten, von dunklerem Roth.

Krebſe. Die ſchwerſten ſind die beſten, und die von mittlerer Größe die zarteſten. Leichte ſind wäſſerig; wenn ſie recht vollkommen ſein ſollen, ſo müſſen die Gelenke der Füße ſteif ſein und der Leib einen ſehr lieblichen Geruch haben. Die Augen ſehen todt und ſchlaff aus, wenn ſie nicht friſch ſind.

Krabben und Garnelen. Wenn ſie friſch ſind, ſo haben ſie einen zarten Wohlgeſchmack, ſind feſt und ſteif, und die Farbe glänzend.

Auſtern ſind ſehr verſchiedenartig. In England ſind die von Pyfleet, Colcheſter und Milford bei weitem die beſten. Die in Milton heimiſchen ſind zart, weiß und fett; doch können auch andere dieſe Eigenſchaften in gewiſſem Grade erlangen, wenn ſie gehörig gefüttert werden. Iſt die Auſter lebendig und ſtark, ſo ſchließt ſich die Schale über dem Meſſer. Man ſollte ſie eſſen, ſo wie ſie geöffnet ſind, da ſonſt der Geſchmack ärmlich wird. Die Klippenauſter iſt die größte, hat aber einen herberen Geſchmack, wenn ſie roh genoſſen wird.

Bemerkungen über die Bereitung und das Auftragen der Fiſche.

Bekommt man die Fiſche nicht ſchon vom Fiſchhändler ausgenommen und gereinigt, ſo geſchieht es ſelten, wie es ſich gehört. Gewöhnlich ſchlitzen die Köchinnen die Fiſche nicht tief genug auf, wodurch neben dem, daß das Blut ꝛc. nicht gehörig von dem Rückgrathe abgewaſchen wird, eine ſehr eckelhafte Maſſe darin bleibt, die man gewöhnlich für die Leber hält; dagegen verfallen Fiſchhändler in größern Städten in den Fehler, daß ſie die Fiſche über Gebühr ſäubern, und ihnen durch beſtändiges Waſchen den Wohlgeſchmack benehmen. Alles Waſſer, in dem man einen Fiſch irgend einer Art kocht, ſollte geſalzen werden, und der Kabeljau wird feſter, wenn man zwei bis drei Löffel voll Eſſig hinzuſchüttet. Auch werden Kabeljaus, Schellfiſche und Wittlinge feſter, wenn man ein wenig Salz in ihre Kiemen ſtreut und ſie einige Stunden vor dem Zubereiten aufhängt.

Man muß Sorge tragen, daß der Rogen, die Milch und Leber ganz erhalten, gehörig zubereitet und beim Auftragen ſo gelegt werden, daß ſie in die Augen fallen. Die im Rückgrathe hängende Blaſe muß an dieſem gelaſſen, aber ſorgfältig gereinigt werden.

Fiſche, die man ſieden will, müſſen in kaltem, hartem Waſſer zum Feuer geſtellt, und dieſes, wenn es kocht, mit der größten Sorgfalt abgeſchäumt werden; man gieße etwas kaltes Waſſer nach, um die Hitze nicht gar zu ſtark werden zu laſſen, und laſſe es nur gelinde kochen, damit die Außenſeite des Fiſches nicht zuſammenfalle, ehe die dichtere innere gekocht iſt. Der Deckel muß immer auf dem Hafen bleiben, damit weder Staub noch Ruß auf den Fiſch falle, denn es kommt ſehr viel auf ſeine gute Farbe an. Aufgeſchlitzte Fiſche ſollten in ſiedendes Waſſer gelegt, und einige Minuten gewallt werden.

Um ſich zu überzeugen, ob ein großer Fiſch hinlänglich gekocht habe,

Digitized by Google

lege man ihn auf die Platte; und versuche mit einem dünnen Messer, ob er sich an den dichtern Theilen leicht vom Rückgrathe trennen läßt; ist dieß der Fall, so ist er recht. Man hält ihn dadurch warm, indem man ihn nicht gesotten im Wasser läßt, sondern die Platte mit dem Fische quer über den Hafen stellt und sie mit einem dichten Tuche bedeckt. Läßt man den Fisch, nachdem er gesotten, im Wasser, so verliert er an seiner Festigkeit und wird wollig. Der Fisch wird auf einer Serviette aufgetragen. Das Gericht erhält übrigens ein vollendeteres Aussehen, wenn um einen gesottenen Fisch, gebackene abwechslungsweise mit dem Rogen oder der Milch herumgelegt und die Platte hübsch garnirt wird.

Man beobachte stets, daß große Sorgfalt nothwendig ist, um den gesottenen Fisch von Wasser trocken aufzustellen, damit die Trockenheit und Farbe des darum heraufgelegten gebackenen dadurch nicht geschwächt werde.

Fische in der Pfanne zu backen. Nachdem man den Fisch säuberlich gereinigt und gewaschen, trockne man ihn vollständig; tauche ihn in das Gelbe von geschlagenen Eiern, und dann in eine Schüssel altbackener Brodkrumen; wünscht man ihn recht vollkommen zu machen, so wiederhole man Beides, und bringe ihn dann alsbald in eine Bratpfanne von dichtem Boden, in der *siedendheißes* Bratenfett oder Schmalz hinreichend vorhanden ist, um den Fisch zu bedecken. Hierin läßt man ihn so lange braten, bis er eine schöne gelblich braune Farbe erhält, dann ist er fertig; sollte dieß letztere schon der Fall sein, ehe er noch die Farbe erlangt hat, so muß man die Pfanne über ein gelinderes Feuer bringen, bis die Farbe erreicht ist. Man stelle nun eine große Schüssel verkehrt an das Feuer, breite einen Bogen Packpapier darüber, lege den Fisch sorgfältig darauf und bedecke ihn mit einem zweiten Bogen, damit alles Fett herauskomme. Die Krumen müssen daran bleiben. Um zu verhüten, daß das Bratenfett schwarz werde, ist es gut, etwas frisches nachzulegen, doch das gibt häufig eine schlechte Farbe, und wenn man die Kosten nicht scheut, so ist Oel das Beste zum Backen.

Bratpfannen, der Größe des Fisches angemessen und länglich, anstatt rund, wird man von besonderem Nutzen finden, da nicht so viel Schmalz verloren geht.

Der Fisch wird nach dem Backen besser aussehen, wenn man ihn, nachdem er gereinigt und getrocknet, mit Mehl bestreut und einige Minuten vor das Feuer setzt, um die Feuchtigkeit herauszuziehen.

Fische auf dem Roste zu braten. Nachdem der Fisch ausgenommen und gewaschen, trockne man ihn wohl, und hülle ihn in eine mit Mehl bestreute Serviette; würze ihn mit Salz und Pfeffer; kehre ihn in Semmelmehl um, und lege ihn auf einen sehr reinlichen Rost, der zuvor mit ein Bischen Fett bestrichen werden sollte, damit der Fisch nicht hängen bleibt. Er muß an sehr klarem Feuer gebraten werden, sonst könnte er räucheln; man darf ihn diesem auch nicht zu nahe bringen, damit er nicht anbrenne.

Da Fische allgemein gerne gegessen werden, so erfordert ihre Zubereitung und ihr Aeußeres, sowie die Güte der Saucen große Aufmerksamkeit. Die geeignetste Garnirung besteht aus Citronenschnitten, eingemachten Berberitzen, Meerrettig und einem Kranze von roher oder gekräuselter Peterfilie.

Digitized by Google

Süßwasserfische haben oft einen schlammigen Geruch und Geschmack; um diesen ihnen zu benehmen, wässere man sie, nachdem sie in starkgesalzenem Wasser reinlich gesäubert, oder, wenn sie groß genug sind, um es zu ertragen, brühe man sie darin, trockne sie hierauf und richte sie zu.

Eine Schildkröte zuzubereiten.

Den Abend vorher hänge sie an den Hinterfüßen auf, und haue ihr den Kopf ab, ehe sie Zeit hat, ihn hineinzuziehen. Am nächsten Morgen früh halte einen Kessel mit siedendem Wasser bereit. Haue mit einem scharfgeschliffenen Messer die Vorderfüße am Buge ab, was, wenn man sie recht trifft, ohne Schneiden geschehen kann. Die Hinterfüße werden, wenn sie am Buge abgeschnitten werden, durch ein wenig Drehen sich augenblicklich ablösen.

Hierauf theile den Rückenschild von dem Bauchschilde, etwa zwei Zolle rings des letztern, was zu den besten Theilen der Schildkröte gehört. Nimm die Eingeweide mit besonderer Sorgfalt heraus, damit die Galle nicht zerstört werde, und lege sie in eine Kufe kalten Wassers. Nachdem sie sorgfältig gewaschen, öffne die Gedärme mit einem kleinen Federmesser von einem Ende zum andern, und ziehe sie öfters durch ein wollenes Tuch, um sie zu säubern, dann lege sie abermals in frisches kaltes Wasser. Der Bauchschild wird in Stücke von der Größe einer Handfläche zerhauen, und die Lungen, Nieren ꝛc. von dem Rückenschilde abgelöst; lege die Schalen und Füße in siedendes Wasser, bis man jene mit einem Messer ablösen und das ganze Fleisch davon getrennt werden kann. Die verschiedenen Theile der Schildkröte werden, sorgfältig von einander gesondert, bei Seite gelegt, daß man sie nachher verhältnißmäßig eintheilen kann.

Zerschneide das grüne Fett in Stücke von anderthalb Quadratzoll groß, lasse die Füße nur in so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt werden, so lange gelinde kochen, bis sie weich sind; dann gieße mehr Wasser hinzu, laß' es kochen, bis es wie eine kräftige Kalbsbrühe wird, zerlasse ein Pfund Butter darin, thue eben so viel feines Semmelmehl hinzu, als nöthig ist, um ihm die richtige Dicke zu geben, und rühre es zehn Minuten lang über dem Feuer um; nun thue die Eingeweide hinzu, nachdem sie zuvor in kleine Stücke zerschnitten, und lasse das Ganze sechs Stunden lange vor dem Auftragen kochen; ferner füge zu dieser Suppe grüne Zwiebeln und alle Arten von Gewürzkräutern, alles feingeschnitten; Pfeffer, Salz und spanischen Pfeffer, nach dem eigenen Geschmacke, nicht besonders scharf, und den Saft von einer oder zwei Citronen, je nach der Größe der Schildkröte, welche, wenn sie fünfzig Pfund schwer ist, auch zwei Flaschen Madeira erfordert; lasse diese ganze Würze sechs Stunden lange gelinde kochen, einige der rohen und weißen Theile zwei Stunden, und einen Theil des grünen Fettes eine Stunde.

Auf dem Rückenschilde bereite eine Pastete von Semmelmehl und Wasser, etwa zwei Zoll hoch, um das Fleisch darein zu thun; fülle sie dann zu drei Theilen mit dem Ueberreste des rohen Fleisches, dem Theile, der dem Kalbfleische ähnlich ist, dem grünen Fette ꝛc., thue etwas von der dünnen Suppe hinzu und noch etwas mehr Gewürz; dann backe sie.

Digitized by Google

Wie man kleine Eier bereitet, um sie in der Suppe aufzutragen, wenn keine Eier in der Schildkröte sind, siehe „Kleine Eier für Schildkröten," unter der Rubrik Saucen.

Stöhr.

Zubereitung des frischen Stöhrs.

Schneide ihn in zolldicke Stücke, zerreibe Eier über diese, bestreue sie hierauf mit Brodkrumen, Petersilie, Pfeffer und Salz, wickle sie in Papier und brate sie sanft. Sauce: Butter, Sardellen und Soja.

Am Spieße gebraten.

Stecke ein Stück an einen Lerchenspieß, und befestige diesen dann an einen großen Bratspieß, beträufele es fortwährend mit Butter, und stelle es mit einer guten braunen Sauce, einer Sardelle, dem Safte einer Pomeranze oder Citrone, und einem Glase gekochten Xeres, das in die Schüssel gegossen wird, auf.

Eine andere.

Lege ein in Semmelmehl getauchtes Stück Butter in eine Schmorpfanne, dazu vier Gewürznelken, ein Bündel Gewürzkräuter, zwei Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz, und gieße drei Viertel Schoppen Wasser und ein Glas Essig daran. Rühre es über dem Feuer um, bis es kocht; dann laß' es lauwarm werden, und lege nun den Fisch eine oder zwei Stunden lang darein. Bestreiche ein Papier wohl mit Butter, binde es um den Fisch, und laß' ihn am Feuer braten, ohne den Spieß durchzustecken. Stelle ihn mit Sauerampfer- und Sardellensauce auf. Drei bis vier Pfund Stöhr geben ein hübsches Gericht.

Vortreffliche Nachahmung eines eingepökelten Stöhrs.

Nimm einen hübschen, großen, aber nicht alten Truthahn, pflücke ihn recht sorgfältig, senge und säubere ihn vollkommen; beine ihn aus, wasche ihn, und binde ihn kreuzweise mit reingewaschenen Bastschnüren. Gieße in eine völlig saubere Blechpfanne drei Schoppen Wasser, ebensoviel Essig, gleichviel weißen — aber nicht süßen — Wein, thue eine große Handvoll Salz hinzu, laß' es wohl sieden, und schäume es ab. Wenn diese Flüssigkeit kalt geworden, lege den Truthahn hinein, und lasse ihn gut zugedeckt gelinde kochen, bis er völlig fertig ist; schnüre nun die Stränge fest zu, und stelle einen Teller mit zwei Pfund Gewicht darauf. Koche die Flüssigkeit nun wieder eine halbe Stunde allein, und wenn beide kalt sind, lege den Truthahn abermals hinein. So kann man ihn einige Monate aufbewahren, und sein Fleisch ist noch delikater, als das des Stöhrs; gewöhnlich ißt man ihn mit Essig, Oel und Zucker; sollte mehr Essig oder Salz nöthig sein, so thue es hinzu, wenn er kalt ist. Beim Auftragen bestreue ihn mit Fenchel.

Meerbutten.

So ferne es nothwendig ist, kann man die Meerbutten ein paar Tage aufbewahren, auch noch länger; man darf nur ein wenig Salz darüber streuen, und sie an einem sehr kühlen Orte aufhängen.

Digitized by Google

Meerbutten zu ſieden.

Der Keſſel muß die geeignete Größe haben und ſehr reinlich ſein. Lege den Fiſch in kaltes Waſſer, ſo daß es ihn bedeckt, thue eine Handvoll Salz und ein Glas Eſſig hinzu, und laß' ihn langſam ſieden. Iſt der Fiſch dick, ſo wird er gerne ungleich, um dieß zu verhüten, ſchneide ein zwei Zoll großes Stück hart am Rückgrathe und ein eben ſo großes am Bauche mit einem ſcharfen Meſſer ab. Trage Sorge, daß kein Ruß hineinfalle, und ſchäume fleißig ab, damit die Schönheit der Farbe erhalten werde. Trage ihn mit einem vollſtändigen Kranze von Peterſilien, Citronen und Meerrettig garnirt auf. Die Sauce muß aus feinſter Hummernſauce, Sardellenbutter und gewöhnlicher Butter beſtehen, und in hinreichendem Maße in abgeſonderten Terrinen aufgeſtellt werden.

Lachs (Salm).

Zu ſieden.

Lege ihn in kaltes Waſſer, wenn er nicht ſchon zertheilt iſt, dann in warmes. Iſt der Lachs nicht gar gekocht, ſo iſt er ſehr ungeſund. Garnelen- oder Sardellenſauce.

Auf dem Roſte zu braten.

Schneide zolldicke Stücke ab, und reibe ſie mit Salz und Pfeffer ein; umwickele jedes Stück mit weißem, wohl mit Butter beſtrichenem Papiere, drehe die Enden des letztern zuſammen, und brate die Stücke ſechs bis acht Minuten lang über einem gelinden Feuer. Stelle ihn in dem Papiere mit Sardellenſauce auf.

Zu dörren (oder zu räuchern).

Schneide den Fiſch zuſammen, und dann nimm ihm die Eingeweide und Rogen oder Milch aus. Reibe das Ganze, nachdem es abgeſchuppt, mit Kochſalz ein, und hänge es vier und zwanzig Stunden lang zum Abtrocknen auf. Zerſtoße ſechs bis acht Loth Salpeter, je nach der Größe des Fiſches, vier Loth Seeſalz und vier Loth Rohzucker, miſche es wohl untereinander, reibe den Lachs mit ein, und lege ihn zwei Tage lang in eine große Schüſſel oder Mulde; hierauf reibe ihn abermals mit gewöhnlichem Salze ein, und nach Verfluß von weitern vier und zwanzig Stunden iſt er zum Trocknen fertig. Nun hänge ihn entweder im Kamine oder am Trockenplatze zum Räuchern oder Dörren auf. Gedörrter Salm wird in Papier gebraten und gerade warm genug gegeſſen; dazu Eierſauce und geſtoßene Kartoffeln; auch kann man ihn ſieden, beſonders das Stück zunächſt am Kopfe.

Gedörrten Salm zu bereiten.

Schneide ihn in Stücken, und brate ihn in mit Butter beſtrichenem Papiere. Eierſauce dazu. Beim Frühſtücke aufgetragen läßt man die Sauce weg. Manche lieben ihn ohne Papier gebraten, in dieſem Falle wird er in wenigen Minuten fertig ſein.

Ein vortreffliches Gericht von gedörrtem Salm.

Schneide einen Theil in Schichten, halte einige hartgeſottene in große Stücke zerſchnittene Eier bereit; lege beides in Dreiviertel Schoppen dünnen

Digitized by Google

Rahm und thue vier bis ſechs Loth mit einem Theelöffel voll Semmelmehl zerriebene Butter daran; dieß wird am Feuer umgerührt und abgeſchäumt, bis es ſiedet; umgib den innern Rand einer Platte mit einem Walle zerriebener Kartoffeln und gieße das Obige darein.

Lachs einzupökeln (mariniren).

Siede den Fiſch, wie oben geſagt, nimm ihn dann heraus und laß' die Brühe mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Salz kochen; gieße, wenn ſie kalt iſt, Eſſig hinzu und ſchütte ſie über den Fiſch.

Eine andere Art.

Wenn der Lachs abgeſchuppt und gereinigt iſt, ſchneide ihn auf und zertheile ihn in beliebige Stücke; lege ſie in eine Kaſſerole, ſo daß der Boden bedeckt iſt, und gieße Waſſer darüber; auf zwei Maß Waſſer nimm anderthalb Schoppen Eſſig, eine Handvoll Salz, zwölf Lorbeerblätter, ſechs Blättchen Muskatenblüthe und ein halb Loth ſchwarzen Pfeffer. Wenn der Lachs genug geſotten hat, trockne ihn ab und lege ihn in eine reine Serviette, dann lege weitere Stücke nach, gieße die Brühe darüber und fahre ſo fort, bis Alles fertig iſt. Iſt nun die Salzbrühe nicht hinlänglich von Eſſig und Salz durchdrungen, ſo thue mehr hinzu und laß' es drei Viertelſtunden lang tüchtig kochen. Wenn Alles abgekühlt, lege den Lachs in ein tiefes Gefäß und gieße ſoviel Salzbrühe darüber, daß er bedeckt iſt. Bewahre ihn vor der Luft. Der Lachs muß zuweilen aus der Brühe genommen und dieſe wieder abgeſotten und abgeſchäumt werden.

Eine leichte Weiſe, bereits geſottenen Lachs einzupökeln.

Zu der Brühe, in der er bereitet worden, füge noch den vierten Theil Eſſig, vier Lorbeerblätter, einen kleinen Löffel voll Pfefferkörner und etwas Salz, koche es eine halbe Stunde und gieße es über den Fiſch, der nicht vor vier Tagen geſpeist werden ſollte.

In vielen Theilen von Wallis wird der Lachs, ſobald er gefangen iſt, gereinigt und geſotten, und dann kalt aufgetragen. Mit Eſſig und Pfeffer gegeſſen, iſt er ausnehmend gut.

Salm trocken einzumachen.

Nimm ein großes Stück, ſchuppe und wiſche es ab, ohne es aber zu waſchen; ſalze es ſtark ein und laß' es liegen, bis das Salz verſchmolzen und hineingetrocknet iſt, dann würze es mit geſtoßener Muskatenblüthe, Gewürznelken und ganzen Pfeffer; umwickele es mit einigen Lorbeerblättern, lege es in eine bedeckte Bratpfanne und backe es in Butter; wenn dieß geſchehen, reinige es von der Brühe, lege es in den Topf, in dem es aufbewahrt werden ſoll, und wenn es kalt iſt, bedecke es mit abgeklärter Butter. Auf dieſe Weiſe kann jeder feſte Fiſch eingemacht werden.

Gerollter Salm.

Schneide ein ſolches Stück ab, das zu einer hübſchen Rolle hinreicht, waſche und reinige es, und nachdem Salz, weißer Pfeffer, geſtoßene Muskatenblüthe und Piment in hinlänglicher Quantität gemiſcht, um es ſtark zu würzen, reibe es innen und außen wohl ein. Rolle es nun feſt zuſammen, binde es, lege es in ſo viel, zum dritten Theile mit Eſſig vermiſchtes

Digitized by Google

Waſſer, daß es bedeckt iſt, und thue Lorbeerblätter, Salz und beide Arten von Pfeffer hinzu. Bedecke es und laß' es gelinde kochen, bis es gar iſt. Nimm es dann heraus, trockne es, koche die Brühe nun ſtärker und gieße ſie über die Rolle, wenn ſie kalt iſt. Gib dieſe mit Fenchel auf den Tiſch. Es iſt dieß ein zierliches und höchſt vortreffliches Gericht.

Kabeljau (Stockfiſch).

Viele haben die Gewohnheit, den ganzen Fiſch zu kochen; dann iſt aber ſein großer Kopf mit dem Vordertheile Alles, was man vorlegen kann, während die zartern Theile verkochen und geſchmacklos werden, ehe die dichtern fertig ſind. Da man aber zu gewiſſen Zeiten den ganzen Fiſch billiger kauft, ſo mag man dieß immerhin thun, nur muß man dann die untere Hälfte abſchneiden, mit Salz beſtreuen und aufhängen, worauf ſie in einem oder ein paar Tagen in höchſter Vollkommenheit iſt. Eingeſalzen kann der Fiſch mit Eierſauce, Kartoffeln und Paſtinak aufgetragen werden.

Kleiner Kabeljau iſt gewöhnlich ſehr wohlfeil. Friſch gekocht iſt er wäſſerig, wird aber vortrefflich, wenn er eingeſalzen und einen Tag aufgehängt wird, um ihm Feſtigkeit zu geben, dann kann man ihn füllen und braten oder ſieden.

Kopf und Vordertheil vom Kabeljau.

Wird viel zarter, wenn man ihn bis zum Rückgrathe und an den dichtern Theilen ein wenig mit Salz einreibt, ſelbſt wenn er noch an demſelben Tage verſpeist wird. Binde die Stücke zuſammen, ſtelle ſie in kaltem Waſſer, das ſie vollſtändig bedeckt, zum Feuer und thue eine Handvoll Salz daran. Trage große Sorge, daß nicht der geringſte Ruß- oder Schaumfleck beim Auftragen daran bleibe. Garnire das Gericht mit einer großen Quantität Peterſilie, Citronenſchnitten, Meerrettig, dem Rogen, der Milch und Leber, etwa auch mit gebackenen Stinten. Wenn aber die letzteren dazugenommen werden, ſo iſt dafür zu ſorgen, daß am Fiſche kein Waſſer klebe, damit den Stinten an ihrer Schönheit und ihrem Wohlgeſchmacke nichts beraubt werde. Gib das Gericht mit einem hinreichenden Vorrathe von Auſtern- oder Garnelenſauce und Sardellenbutter auf die Tafel.

In Salzwaſſer gelegener Stockfiſch.

Wird geſotten oder gebacken; im erſtern Falle legt man ihn in ſiedendes Waſſer und ſtellt ihn gleich andern geſottenen Fiſchen auf einer Serviette auf.

Gedämpfter Stockfiſch.

Lege zwei bis drei dicke Stücke in einen Schmortopf mit anderthalb Schoppen ſchwachem weißem (nicht ſüßem) Wein, zwölf Loth Butter, einigen Auſtern, nebſt ihrem Safte, drei Stücken Muskatenblüthe, Salz und Pfeffer und einigen Brodkrumen; dämpfe es und verdicke die Brühe mit ein wenig Semmelmehl vor dem Auftragen.

Geſottene Stockfiſchblaſen.

Weiche ſie eine halbe Stunde lang in warmem Waſſer ein, dann ſchabe und reinige ſie; ſollen ſie weiß zubereitet werden, ſo ſiede ſie in Milch und Waſſer, und wenn ſie weich ſind, trage ſie auf einer Serviette mit Eierſauce

Digitized by Google

auf. Das Salz darf nicht ganz ausgesogen werden, wenn sie nicht zum Fricassée bestimmt sind. Die Zungen werden gerade so zubereitet.

Stockfischblasen so zuzubereiten, daß sie aussehen wie junge Hühner.

Ist ein gutes Fastengericht. Wasche drei große Blasen reinlich und koche sie in Milch und Wasser, aber nicht zu weich; wenn sie kalt sind, bereite ein Füllsel von Austern, Brodkrumen, etwas Butter, Muskatennuß, Pfeffer, Salz und zwei Eierdottern; breite es dünn über die Blasen aus, rolle jede in der Gestalt eines Huhnes auf, dann speilere sie an; nun spicke sie, gleich Hühnern, bestreue sie mit ein wenig Semmelmehl und brate sie langsam in einem Bratofen. Ist dieß gehörig geschehen, so gieße eine feine Austernsauce darüber. Stelle sie bei dem ersten Gange auf den Seitentischen auf.

Auf dem Roste gebratene Stockfischblasen.

Brühe sie in heißem Wasser an, reibe sie wohl mit Salz ein, ziehe die schmutzige Haut ab, lasse sie dann gelinde kochen, bis sie weich sind; nimm sie heraus, bestreue sie mit Semmelmehl und brate sie. Während dieß geschieht, würze ein wenig braune Fleischbrühe mit Pfeffer, Salz, einem Theelöffel voll Soja und ein wenig Senf, laß' es mit ein Bischen Semmelmehl und Butter kochen, und gieße es über die Blasen.

Ragout von Stockfischblasen.

Bereite sie, wie vorbesagt, zu; dann dämpfe sie in weißer gewürzter Fleischbrühe, nimm Rahm, Butter und vor dem Auftragen ein Bischen Semmelmehl dazu und laß' es leicht aufkochen. Ein Stückchen Citronenschale, etwas Muskatennuß und ganz wenig Muskatenblüthe wird den Wohlgeschmack vermehren.

Stockfischmuscheln.

Zerreibe ein Stück Stockfisch mit dem Gelben von einem Ei und einigen Garnelen, thue etwas Butter, Salz und Pfeffer dazu, fülle Kammmuscheln zu mehr als drei Viertheilen damit und streue Brodkrumen darüber; träufle ein wenig Butter daran und wärme sie, ohne sie sieden zu lassen.

Stockfisch-Currie.

Sollte aus aufgeschnittenem Stockfisch gemacht werden, der entweder einen Tag in Salzwasser gelegt oder mit Salz bestreut war, um ihn fest zu machen. Backe ihn mit aufgeschnittenen Zwiebeln hübsch braun, und dämpfe ihn mit guter weißer Fleischbrühe, ein wenig Currie pulver, etwas Butter und Semmelmehl, drei bis vier Löffeln voll fettem Rahm, Salz und spanischem Pfeffer, wenn das Pulver nicht scharf genug ist.

Eingesalzenen oder gedörrten Stockfisch zuzubereiten.

Reinige die zum Gebrauche bestimmten Stücke und weiche sie über Nacht in Wasser, wozu ein Glas Essig genommen, ein. Koche sie hinreichend und zerlege sie in der Schüssel in Schichten; gieße im Mörser gestoßenen, gesottenen Pastinak darüber, und koche sie dann mit Rahm und einem großen Stücke mit Semmelmehl zerriebener Butter auf. Das Gericht kann, wie oben gesagt, mit Eiersauce statt mit Pastinaksauce und der Schwanz ganz

Digitized by Google

aufgestellt werden; oder kocht man den Fisch, ohne ihn in Schichten zu zerlegen, und Saucen wie oben. Auch bereitet man den Stockfisch wie gedörrten Salm zu.

Eingesalzene Fische, nachdem sie gesotten, zuzubereiten; ein vortreffliches Gericht.

Brich ihn in Schichten und lege ihn in eine Pfanne mit folgendergestalt bereiteter Sauce: stoße gesottenen Pastinak in einem Mörser, thue eine Tasse Rahm dazu, ferner ein gutes Stück in Semmelmehl gerollter Butter, ein wenig weißen Pfeffer und einen halben Theelöffel voll Senf, dieß Alles miteinander gekocht; der Fisch wird nur so lange am Feuer gehalten, bis er heiß ist, aber er darf nicht sieden.

Schollen.

Gesottene müssen mit vieler Sorgfalt behandelt werden, damit sie vollkommen weiß aussehen und sind stark mit Petersilie zu bedecken. Die Milch oder der Rogen dürfen nicht herausgenommen werden. Wie sie gebacken werden, s. S. 24.

Gebacken sind sie gut kalt zu speisen, mit Essig, Oel, Senf und Salz, oder auch in große Würfel geschnitten, in einer großen Schüssel voll Salat. Auch gedämpft sind sie nicht übel, und werden dann wie Karpfen bereitet. S. S. 36.

Auf andere Art zubereitet.

Nimm zwei bis drei Stück, trenne sie vom Rückgrathe, schneide Kopf, Floßen und Schwanz ab. Bestreue sie innen mit Salz, rolle sie von unten nach oben fest auf und befestige sie mit dünnen Speilern. Sind sie von der größern oder mittlern Gattung, so nimm einen halben für jede Rolle; kleine passen hiezu nicht. Tauche sie in Eiergelb und bestreue sie mit Brodkrumen, wiederhole Beides und backe sie in Schmalz. Garnire sie mit Persilie. Garnelensauce.

Auf portugiesische Weise.

Nimm eine große oder zwei kleine; ist der Fisch groß, so theile ihn in zwei Hälften, kleine dürfen blos aufgeschnitten werden. Nachdem die Gräthen herausgenommen, lege den Fisch in eine Pfanne, mit ein wenig Butter und Citronensaft; brate ihn und lege ihn auf eine Platte, breite über jedes Stück ein Füllsel (s. nächste Art), rolle es rund zusammen und befestige die Rolle mit einigen kleinen Speilern. Lege die Rollen in einen kleinen irdenen Topf, quirle ein Ei und befeuchte sie damit, dann bestreue sie mit Brodkrumen, nimm den Ueberrest des Eies, ein wenig Fleischbrühe, einen Löffel voll Kapernbrühe, eine fein zerriebene Sardelle und etwas zerriebene Petersilie, und thue es in den Topf; bedecke diesen fest und backe die Rollen im Backofen. Sind sie fertig, so lege sie auf die Servirplatte und bedecke sie, um sie warm zu halten, bis die Brühe abgeschäumt ist; sollte diese nicht hinreichend sein, so muß ein wenig, wie vor gewürzt, nachbereitet und hinzugethan werden. Die Köpfe des Fisches müssen an der einen Seite des aufgeschnittenen Theiles belassen werden und außen an der Rolle bleiben; beim Auftragen wendet man die Köpfe auf der Platte einander zu. Garnitur, gebackene oder gedörrte Petersilie.

Digitized by Google

Füllsel für das Vorige.

Zerhacke kaltes Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch ein wenig, thue dann etwas leicht geröſteten, klein geſchnittenen Speck dazu, ferner einige Zwiebeln, ein Bischen Knoblauch oder Schalotten, Peterſilie, Sardellen, Pfeffer, Salz und Muskatennuß; hacke nun Alles fein mit einigen Brodkrumen und verbinde es mit zwei oder drei Eierdottern.

Makrelen.

Siede ſie und trage ſie mit Butter und Fenchel auf.

Um ſie auf dem Roſte zu braten, ſpalte ſie, beſtreue ſie mit Kräutern, Pfeffer und Salz, oder ſtopfe ſie damit, ſowie mit Brodkrumen und geſtoßenem Fenchel.

Gerollt, wie die Aale, ſ. S. 38.

Eingemacht: reinige, würze und backe ſie in einer Pfanne mit Gewürzen, Lorbeerblättern und etwas Butter; wenn ſie kalt ſind, lege ſie in einen Topf und bedecke ſie mit Butter.

Eingepökelt: ſiede ſie, dann koche etwas von der Brühe mit ein wenig Pfeffer, Lorbeerblättern und etwas Eſſig; wenn ſie abgekühlt, gieße dieß darüber.

Eingepökelte Makrelen, Caveach genannt.

Reinige und zertheile ſie; ſchneide jede Seite in drei Theile, oder laß' ſie unvertheilt und zerſchneide ſie in fünf bis ſechs Theile. Auf ſechs große Makrelen nimm etwa zwei Loth Pfeffer, zwei Muskatennüſſe, ein wenig Muskatenblüthe, vier Gewürznelken und eine Hand voll Salz, Alles zu feinem Pulver geſtoßen; miſche es wohl untereinander, mache in jedes Stück kleine Oeffnungen, ſchiebe von den Gewürzen hinein und reibe ſie auch damit ein, dann backe ſie braun in Oel; laß' ſie nun abkühlen; lege ſie hierauf in einen ſteinernen Topf und gieße Eſſig darüber; will man ſie lange aufbewahren, ſo gieße Oel darüber. Auf dieſe Weiſe kann man ſie Monate lang aufbewahren.

Schellfiſche.

Beſtreue ſie mit Salz, laß' ſie einige Stunden liegen, und ſiede oder brate ſie auf dem Roſte mit oder ohne nachſtehendes Füllſel:

Nimm gleiche Theile fetten Speck, Rindsnierenfett und friſche Butter, etwas Peterſilie, Quendel und Saturei; einen kleinen Zwiebel und einige Blätter feingeſchnittenen Majoran; eine oder ein paar Sardellen; ein wenig Salz und Muskatennuß, und etwas Pfeffer. Auſtern werden es noch beſſer machen, mit oder ohne Sardellen; zum Binden nimm Brodkrumen und ein Ei.

Gedämpfte Schellfiſche.

Nimm Köpfe und Floßfedern ab, nachdem ſie wohl gewaſchen ſind, und bereite mit einem Zwiebel, einigen Gewürzkräutern, ganzem Pfeffer, einem oder zwei Löffeln voll Eſſig und etwas Waſſer eine Brühe; dieſe gieße an die in große Stücke geſchnittenen Schellfiſche, nachdem zuvor in jedes Stück folgendes Füllſel eingenäht worden: ſiede die Lebern und miſche ſie kleingehackt mit Brodkrumen, Sardellen, Nierenfett, ſpaniſchem Pfeffer,

Digitized by Google

Salz, Muskatennuß und gehackten Schalotten, binde es mit einem Ei. Dämpfe den Fisch langsam, bis er gar ist, dann verdicke die Brühe mit einem großen Stücke Butter, das zuvor im Semmelmehl gerollt, und gieße einen Löffel voll Schwammkatchup daran.

Schellfische zu dörren.

Wähle zwei bis dreipfündige, nimm die Kiemen, Augen und Eingeweide heraus, und entferne das Blut vom Rückgrathe. Trockne sie ab und bestreue sie im Leibe und in den Augenhöhlen mit Salz. Lege sie über Nacht auf ein Bret, hänge sie dann an einem trockenen Orte auf, und nach drei bis vier Tagen sind sie zum Speisen fertig; scharre sie ab, reibe sie mit einem Ei und bestreue sie mit Brodkrumen. Stelle sie vor das Feuer und beträufle sie mit Butter, bis sie braun genug sind. Trage sie mit Eiersauce auf.

Große **Wittlinge** werden, auf diese Weise bereitet, ebenfalls vortrefflich; und durch diese Bereitung erhält man in Gegenden, wo man sich nicht regelmäßig mit Fischen versehen kann, eine bequeme Aushülfe.

Schellfische einzusalzen.

Wähle solche von Mittelgröße und so frisch als möglich; schneide ihnen die Köpfe ab; schlitze sie auf, trockne sie ab und bestreue sie leicht mit Salz. Halte sie zwölf Stunden lang in mäßiger Wärme, dann hänge sie auf, um sie drei Stunden lang trocknen zu lassen, hierauf binde sie zu zwei und zwei an eine Schnur, und dann hänge sie über einem nicht mehr stark rauchenden Kohlenfeuer auf, und zwar so weit entfernt, daß die Fische nicht warm werden, welche, wenn sie ein paar Stunden so geräuchert, zum Gebrauche fertig sind.

Man ißt sie auf diese Weise in Schottland mit Brod und Butter zum Frühstücke, entweder kalt oder etwas gewärmt, und mit ein paar Tropfen Oel befeuchtet.

Das schottische Gericht, genannt Cropped Heads (abgestutzte Köpfe).

Brühe den Rogen vom Schell- oder Stockfische ab; vermische ihn mit doppelt so viel gestoßenem, hartem Zwieback, Salz, Pfeffer und einem zerklopften Ei; stopfe die Köpfe der Schellfische mit dieser Mischung und brate sie in Rindsbratenfett. Bereite eine Sauce von Fleischbrühe, nimm zu dieser geröstete Zwiebeln und Semmelmehl, einen Theelöffel von Katchup, ebensoviel eingepökelte Muscheln, gieße sie an die Köpfe und laß' sie eine Viertelstunde lang gelinde kochen. Sollte ein größeres Gericht erforderlich sein, so lege zwei gesottene Schellfische dazwischen.

Der Stachelroche und Glattroche (Engelfisch)

sollten wenigstens einen Tag vor der Zubereitung aufgehangen und können entweder gesotten oder mit Brodkrumen gebacken werden, nachdem sie zuvor in ein Ei getaucht.

In Salzwasser gelegene Engelfische.

Siede sie und trage sie in einer Serviette auf; oder backe sie, wie zuvor gesagt.

Digitized by Google

Meerrochen

müſſen gleichfalls wenigſtens einen Tag aufgehangen werden. Man kann ſie braten oder backen; oder wenn ſie von anſehnlicher Größe ſind, können die Mittelſtücke geſotten und die Floßfedern gebacken werden. Man muß ſie in ein Ei tauchen und mit Brodkrumen beſtreuen.

Rother Seebarbe.

Man nennt dieſen Fiſch die Seeſchnepfe. Reinige ihn, aber öffne den Bauch nicht, falte ihn in mit Oel getränktes Papier und backe ihn langſam in einer kleinen Pfanne. Bereite von der aus dem Fiſche kommenden Brühe eine Sauce, zu der ein Stück Butter, ein wenig Semmelmehl, etwas Sardelleneſſenz und ein Glas Xeres genommen wird. Koche dieſe leicht und ſtelle ſie beſonders, den Fiſch aber in dem Papiere auf, in dem er zubereitet worden.

Butten.

Reibe ſie innen und außen mit Salz ein und laß' ſie zwei Stunden lang liegen, um ihnen einige Feſtigkeit zu geben. Siede ſie nach Gefallen; doch ſind ſie beſſer in der Pfanne gebacken, wobei die gewöhnlichen Vorſchriften zu beobachten ſind. Trage ſie mit geröſteter Peterſilie garnirt auf. Sauce, Sardellen und Butter.

Buttenbrei (Water-Souchy).

Siede zwei oder drei Butten (nebſt einigen Peterſilienwurzeln und Blättern, und dreißig Pfefferkörnern) langſam in drei Schoppen Waſſer, bis ſie in Stücke zergangen ſind; drücke ſie durch ein Sieb. Stelle den Fiſchbrei, die Brühe, worin er gekocht, einige Barſche, Schleihen oder auch Butten und friſche Peterſilieblätter und Wurzeln über ein Feuer, und laß' es wallen, bis Alles gehörig gekocht iſt, dann gib es in einer tiefen Schüſſel auf den Tiſch. Butterſchnitten werden zu dieſem Gerichte auf die Tafel geſchickt und mit demſelben gegeſſen.

Vortreffliche Art, eine große Platteiſſe zuzubereiten, beſonders eine weibliche.

Beſtreue ſie mit Salz und halte ſie vierundzwanzig Stunden auf; dann waſche ſie und reibe ſie trocken; reibe ſie mit einem Ei ein und bedecke ſie mit Brodkrumen; zerlaſſe Speck, Schmalz oder feines Bratenfett mit zwei großen Löffeln voll Eſſig, bis es ſiedendheiß iſt, lege den Fiſch darein und backe ihn, bis er eine ſchöne Farbe hat, trockne dann das Fett ab, und ſtelle ihn mit gebackener Peterſilie garnirt und mit Sardellenſauce auf.

Häringe und Sprotten.

Häringe zu räuchern.

Reinige ſie, und lege ſie über Nacht in ein wenig Salpeter, hänge ſie dann an einem durch die Augen geſtoßenen Stocke in eine Reihe. Halte ein altes Faß bereit, lege etwas Sägeſpäne darein und in die Mitte einen heißen Stahl; befeſtige den Stock über dem Rauche und laß' ſie vierundzwanzig Stunden lang hängen.

Digitized by Google

In der Pfanne gebackene Häringe.

Backe sie zu einem leichten Braun, mit oder ohne Zwiebeln, die aufgeschnitten darum hergelegt werden, und trage sie so auf.

Auf dem Roste gebratene.

Bestreue sie zuerst mit Semmelmehl, und brate sie, bis sie eine gute Farbe erhalten; zerlassene Butter zur Sauce.

Eingemachte Häringe, daß sie viel den Alpenforellen ähnlich sehen.

Wähle in der besten Jahreszeit ein Dutzend Häringe, reinige sie, und entferne jede Schuppe; wasche sie ein paar Male und trockne sie jedes Mal mit frischen Tüchern ab. Reibe sie mit zwei Loth Piment, eben so viel Salpeter und desgl. Kochsalz, zu einem feinen Pulver gestoßen, ein; lege sie auf ein Bret, das auf der einen Seite ein wenig in die Höhe steht, damit die Fische trocknen können, und lasse sie zwölf Stunden lang liegen. Dann reinige sie mit reinen Tüchern von den Gewürzen und dem Salze, und würze sie mit Folgendem, ebenfalls zu feinem Pulver gestoßen: — acht und vierzig Gewürznelken, zwölf große Blätter Muskatenblüthe, zwei große Muskatennüsse, ein halb Loth Pfeffer und zwei Loth Kochsalz. Halte einen irdenen Topf bereit, der gerade hinreicht, um die Häringe zu fassen, und so oft einer gewürzt ist, lege ihn darein. Lege ein Pfund Butter darauf, bedecke den Topf mit einem Bogen Schreibpapier und mit mehreren Bogen Fließpapier, binde ihn fest zu und backe sie in einem mäßigerwärmten Backofen drei Stunden lang. Wenn sie ein wenig abgekühlt, trockne die Brühe von den Fischen ab, und lege sie in einen zum Einmachen bestimmten Topf, die Rücken nach oben, so fest an einander, als sie, ohne zu zerbrechen, liegen können. Drücke dann mit einem großen Löffel die Oberfläche flach, damit keine Höhlen entstehen, um die Butter aufzunehmen, die erst am folgenden Tage darüber gegossen werden und einen halben Zoll dick sein muß. Die Brühe gibt eine vortreffliche Zugabe zum Anrichten von Suppen ꝛc., in kleinen Portionen genommen. Die Köpfe sollten beim Backen über den Fischen liegen. Häringe, also zubereitet und in der heißen Brühe aufgetragen, geben ein Gericht, wie man sich kaum ein wohlschmeckenderes denken kann.

Häringe sind auch gut, wenn sie gleich den Makrelen eingemacht werden. s. S. 32.

Bücklinge zuzubereiten.

Wähle große und saftige aus, schneide sie auf, und gieße etwas kochendes Dünnbier darüber, damit sie eine halbe Stunde darin weichen; trockne sie ab, dann lasse sie vor dem Feuer durchkochen, reibe sie nun mit ein wenig kalter Butter ein und trage sie auf. Eiersauce oder Buttersauce mit Eiern und zerriebene Kartoffeln werden dazu aufgestellt. Statt sie mit Butter einzureiben, kann man sie auch mit Baumöl beträufeln, wodurch sie noch fetter werden, allein dieß muß dann geschehen, so lange sie am Feuer stehen, und in sehr kleiner Quantität.

Gebackene Häringe und Sprotten.

Wasche und trockne sie, ohne sie abzuwischen; würze sie mit fein-

Digitized by Google

zerstoßenem Piment, Salz und einigen ganzen Nelken; lege sie in einen Brattopf mit viel schwarzem Pfeffer, einem Zwiebel und einigen Lorbeerblättern. Gieße so viel halb Essig und halb Dünnbier dazu, daß sie bedeckt sind. Bedecke den Topf mit Papier und backe sie in einem mäßig warmem Ofen. Will man sie roth aussehen lassen, so muß man sie den Abend zuvor mit Salpeter bestreuen. Nimm sie aus, ohne sie aber aufzuschlitzen.

Sprotten auf dem Roste zu braten.

Wenn sie gereinigt sind, müssen sie mittelst eines durch die Köpfe gestochenen Speilers in Reihen an einander befestigt, und so gebraten werden; man gibt sie ganz heiß auf die Tafel.

Stinte in der Pfanne zu backen.

Sie dürfen nicht mehr gewaschen werden, als nöthig ist, um sie zu reinigen. Trockne sie mit einem Tuche, bestreue sie dann leicht mit Semmelmehl, und schüttele dieß wieder ab. Tauche sie stark in Eier, dann in fein geriebene Brodkrumen, und lege sie in eine Pfanne mit heißem Schmalz, laß' sie langsam backen und in wenigen Minuten werden sie eine glänzend gelbbraune Farbe haben. Trage Sorge, daß die kleinen rauhen Aufwürfe der Brodkrumen nicht abfallen, sonst geht ihre Schönheit verloren.

Hornfische zuzubereiten.

Siede oder backe sie mit einem wohl gewürzten Pudding. — Beim Backen gieße eine große Tasse kräftiger Fleischbrühe in die Schüssel; und wenn der Fisch gar ist, so nimm diese Brühe, etwas Sardellenessenz und den Saft einer Citrone dazu, und laß' es mit einander als Sauce kochen.

Hecht zuzubereiten.

Schuppe ihn ab, öffne ihn so nahe als möglich am Schlunde, und wenn er gut gereinigt ist, fülle ihn mit Folgendem: geriebenes Brod, Kräuter, Sardellen, Austern, Nierenfett, Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe, dreiviertel Schoppen Rahm, vier Eierdotter; mische dieß Alles über dem Feuer, bis es sich verdickt hat, dann fülle den Fisch damit und nähe ihn zu. Siede oder backe ihn; im letztern Falle müssen einige Stücke Butter und dreiviertel Schoppen kräftige Fleischbrühe in die Schüssel gethan werden; und wenn der Fisch fertig ist, gieße die Brühe ab, thue einen kleinen Löffel voll Sardellenessenz, eben so viel Soja, den Saft einer Citrone und ein wenig in Semmelmehl gerollte Butter dazu, koche es auf und gieße es in die Schüssel. Zu bemerken: wenn beim Zerlegen des Hechtes der Rücken und der Bauch aufgeschlitzt, und jedes Stück langsam abgelöst wird, so wird es weniger Gräthen geben.

Gesottene Karpfen.

Gib sie auf einer Serviette zu Tische, mit der in folgendem Artikel angegebenen Sauce.

Gedämpfte Karpfen.

Schuppe den Fisch und reinige ihn, nimm aber den Rogen ꝛc. in Acht. Lege den Fisch in eine Schmorpfanne, thue fette Fleischbrühe, eine Zwiebel, acht Gewürznelken, einen kleinen Löffel voll Piment, eben so viel schwarzen Pfeffer, den vierten Theil von der Fleischbrühe, Portwein (auch Cider thut es) daran; laß' es fest verschlossen langsam dämpfen, und

Digitized by Google

wenn es bald vollends geschehen, thue zwei fein zerdrückte Sardellen, einen kleinen Löffel voll Senf, ein wenig Wallnußkatchup und ein Stückchen in Semmelmehl getauchte Butter hinzu; schüttele es, und laß' es einige Minuten lang kochen; dann lege noch einen Löffel voll Soja bei. Stelle den Fisch mit gebackenen Brodschnitten, den gebackenen Rogen, und einer ziemlichen Portion Meerrettig und Citronen auf die Tafel.

Gebackene Karpfen.

Reinige einen großen Karpfen und fülle ihn, wie zuvor beim Hecht beschrieben, nähe ihn zu, bestreiche ihn mit Eierdotter und tauche ihn stark in Brodkrumen, dann träufle zerlassene Butter darüber; lege den Karpfen in eine tiefe irdene Schüssel, thue anderthalb Schoppen Fleischbrühe (oder an Fastiagen Fischbrühe), einige Zwiebelschnitten, dergleichen Lorbeerblätter, ein Bündel Kräuter (wie Basilikum, Quendel, Petersilie, beide Arten von Majoran ꝛc.), drei viertel Schoppen Portwein und sechs Sardellen dazu. Bedecke die Schüssel, und laß' es eine Stunde backen. Es muß dieß geschehen sein, ehe der Fisch auf die Tafel gestellt wird. Gieße die Brühe ab, und halte den Fisch warm, während die Brühe mit einem guten Stücke in Semmelmehl gerollter Butter, einem Theelöffel voll Senf, ein wenig spanischen Pfeffer und einem Löffel voll Soja aufgekocht wird. Der Fisch wird mit Citronenschnitten, Petersilie, Meerrettig und der Milch oder dem Rogen garnirt, auf die Tafel gestellt, die Brühe aber in der Saucière aufgetragen.

Barsche und Schleihen.

Lege sie in kaltes Wasser, laß' sie sorgfältig kochen, und gib sie mit zerlassener Butter und Soja zu Tische. Barsche sind sehr delikate Fische. Sie können in der Pfanne gebacken oder gedämpft werden, im letztern Falle sind sie aber nicht so schmackhaft.

Forellen und Aeschen

können abgesotten oder in der Pfanne gebacken werden. Schuppe sie ab, nimm sie aus, und wasche sie sorgfältig, dann trockne sie ab und lege sie abgesondert auf einem Brete zum Feuer. Beim Backen müssen sie in Semmelmehl getaucht werden. Stelle sie mit Petersilie und Butter auf. Barsche und Schleihen können eben so zugerichtet werden.

Forellen auf Genever Art.

Reinige den Fisch sehr sorgfältig; lege ihn in den Schmortopf, gieße die Hälfte Champagner- und die Hälfte Moselер-, oder Rheinwein, oder auch Xeres daran. Würze ihn mit Pfeffer, Salz, einer Zwiebel, einem kleinen Bündel Petersilie und Quandel, und bestecke ihn mit einigen Gewürznelken; lege eine Kruste von französischem Brode in den Topf und setze ihn zu einem hellodernden Feuer. Ist die Forelle gar, so nimm das Brod heraus, zerquetsche es, und verdicke die Sauce damit, thue noch ein wenig Butter und Semmelmehl dazu, und laß' sie aufkochen. Trage Sorge, daß die Sauce gehörig dick werde. Lege den Fisch auf eine Platte und gieße die Sauce darüber. Stelle ihn mit Citronenschnitten und geröstetem Brode auf.

Alpenforellen

werden entfernt von den Seen, wo man sie fängt, blos eingemacht gegessen,

Digitized by Google

man verfährt dabei, wie bei den Häringen angegeben; doch nimmt man bei jenen acht Pfund Butter auf jedes Dutzend; sie müssen länger gebacken auch lieber etwas mehr Muskatenblüthe dazu genommen werden. In der Pfanne gebackene Alpenforellen sind köstlich, eben so ein anderer Alpenfisch, Guinead genannt, der in dem See Bala, in Nordwallis gefangen wird; es ist dieß der Weißfälchen des Bodensees.

Aal.

Brataale.

Nimm einen oder zwei große Aale, lasse sie in der Haut, schneide sie in drei Zoll lange Stücke, öffne sie am Bauche und reinige sie säuberlich; wische sie trocken, befeuchte sie dann mit einem geschlagenen Ei, und bestreue sie an beiden Seiten mit gehackter Petersilie, Pfeffer, Salz, etwas weniges Salbei, und einem Bischen Muskatenblüthe, die feingestoßen und mit den Gewürzen vermischt werden muß. Reibe den Bratrost mit Talg ein, und laß' die Fische braten, bis er eine schöne Farbe hat.

Gib sie mit Sardellen und Buttersauce zu Tische.

In der Pfanne gebackene Aale.

Wenn sie klein sind, müssen sie rund aufgerollt und gebacken werden, nachdem man sie zuerst in Eier und Brodkrumen getaucht hat.

Gesottener Aal.

Die kleinern sind hiezu am besten; laß' sie in ein klein wenig Wasser, mit ziemlich viel Petersilie, die mit ihnen und der Brühe aufgetragen wird, gelinde kochen.

Buttersauce mit gehackter Petersilie dazu.

Aalbrühe, sehr nahrhaft für Kranke.

Koche sie, wie vor gesagt, aber lasse sie zwei Stunden lang dämpfen, und thue eine Zwiebel, Pfefferkörner und Salz dazu.

Gerollter Aal.

Gräthe einen großen Aal aus, aber nimm ihm die Haut nicht ab; mische Pfeffer, Muskatennuß, Piment und ein paar Nelken, zu feinem Pulver gestoßen, untereinander, und reibe die ganze innere Seite damit ein; rolle ihn fest auf und binde ihn mit einem starken Zwirnbande zusammen. Koche ihn in Salz und Wasser, mit ein paar Lorbeerblättern, bis er gar ist, dann gieße Weinessig daran, und wenn er kalt, hebe ihn in der Pökelbrühe auf. Stelle ihn entweder ganz oder in Stücken auf die Tafel. Wird gehackter Salbei, Petersilie, ein wenig Quandel, Majoran und Saturei mit den Gewürzen vermischt, so verbessert dieß den Wohlgeschmack sehr.

Aale wie Karpfen gedämpft sind ebenfalls ein sehr gutes Gericht.

Lampreten auf Worcester Art zu dämpfen.

Nachdem der Fisch sorgfältig gereinigt, entferne auch den Rückgrath, und würze den Fisch mit einer kleinen Quantität Gewürznelken, Muskatenblüthe, Muskatennuß, Pfeffer und Piment; lege ihn in einen kleinen Schmortopf, mit gleichviel starker Fleischbrühe und Madeira, oder Xeres, so daß er davon bedeckt wird. Decke ihn fest zu, dämpfe ihn langsam, dann nimm die Lamprete heraus, und halte sie warm, während die Brühe mit

Digitized by Google

zwei bis drei gehackten Sardellen und etwas Semmelmehl und Butter aufgekocht wird; seihe die Brühe durch ein Sieb, und thue Citronensaft und Senf daran. Gib den Fisch mit Schnitten und Meerrettig auf den Tisch.

Ist ein Rogen dabei, so muß er gebacken und ringsumher gelegt werden.

NB. In Ermangelung von weißem Weine thut es auch Cider.

Lampreten auf Worcester Art einzumachen.

Häute sie nicht ab, aber nimm die Gräthen heraus, wasche und reinige die Fische mehrmals säuberlich in verschiedenen Wassern, und trockne sie ab. Zu einem Dutzend von mittlerer Größe nimm vier Loth weißen Pfeffer, Salz nach Verhältniß, sechs Blätter Muskatenblüthe, ein Dutzend Gewürznelken, alles zu feinem Pulver gestoßen, würze die Fische aber nicht eher, bis sie die ganze Nacht hindurch abgetrocknet sind. Lege sie, einen nach dem andern, rund aufgerollt in einen steinernen Topf, und streue die Gewürze mit dem Salze darüber. Lasse zwei Pfund Butter, und ein halb Pfund bestes Rindsnierenfett aus, gieße es über die Fische, und lege dichtes Papier darüber, um den Dampf darin gut zu behalten. Backe sie drei Stunden lang in einem mäßig erwärmten Ofen; sieh' oft darnach, und wenn sich das Fett heraufarbeitet, schöpfe es rein ab. Auf diese Weise kann man sie bis zum Frühjahre im Topfe erhalten. Was zum Gebrauche bestimmt ist, lege in besondere Töpfe und beobachte dabei, daß die alte Butter abgenommen werde, und wenn der Fisch im Ofen gewärmt, bedecke ihn blos mit frischer Butter.

Vortrefflicher Fischkuchen (Hières en Provence).

Nimm irgend eine Gattung zubereiteten Fisches (die Ueberreste von Meerbutten taugen auch dazu), schneide das Fleisch von den Gräthen, stelle diese nebst Köpfen und Floßfedern in anderthalb Schoppen Wasser, mit einer Zwiebel, Kräutern, Pfeffer und Salz über das Feuer, um eine Brühe daraus zu kochen. Zerhacke das Fleisch, thue ein Drittel Brodkrumen, ein wenig gehackte Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz und ein klein Bischen Muskatenblüthe dazu; mische Alles wohl, und bereite daraus mittelst des Weißen eines Eies und ein wenig zerlassener Butter einen Kuchen; bedecke ihn mit Raspelspänen, und backe ihn, bis er hellbraun wird, indem man ihn während des Backens mit einem Teller belegt. Hierauf lege ihn in einen Schmortopf, gieße die Brühe daran, und dämpfe ihn eine Viertelstunde lang, wende ihn zwei Mal um, doch mit großer Sorgfalt, damit er nicht zerbreche, und halte ihn während des Schmorens fest verschlossen.

Kuchen von gekochtem Fleisch, auf dieselbe Weise bereitet, sind ebenfalls sehr gut.

Hofbrühe (court-bouillon) zu jedem Fische tauglich.

Wähle einen Topf, der gerade der Größe des Fisches anpaßt, thue darein zwei Theile Wasser, einen Theil leichten (nicht süßen) weißen Wein, ein gutes Stück Butter, einige gedämpfte Zwiebeln und gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, zwei bis drei Gewürznelken und ein gutes Bündel Gewürzkräuter; laß' es eine Viertelstunde lang gelinde kochen, und wenn es wieder abgekühlt, koche den Fisch darin. Gib ihn mit Sardellensauce und Citronensaft zu Tisch.

Digitized by Google

Hummern, Garnelen, Krabben und Bachkrebse.

Hummern einzumachen.

Siede sie halb, dann nimm das Fleisch heraus, schneide es in kleine Stücke, würze es mit Muskatenblüthe, weißem Pfeffer, Muskatennuß und Salz, presse es fest in einen Topf, und bedecke es mit Butter; laß' es eine halbe Stunde lang backen, dann thue den Rogen dazu. Wenn der Hummer kalt ist, nimm ihn heraus, und thue ihn in die zum Einmachen bestimmten Töpfe mit ein wenig Butter; die übrige Butter zerstoße in einem Mörser mit einem Theile des Rogen; dann mische diese gefärbte Butter mit so viel anderer, als nöthig ist, um die Töpfe zu bedecken, und verschließe diese. Spanischer Pfeffer kann auch dazu genommen werden.

Eine andere Art, Hummern einzumachen, wie sie in Wood's Hotel üblich ist.

Siede sie halb, und nimm das Fleisch heraus, so ganz, als es möglich ist; spalte den Schwanz und thue den Darm heraus, ist das Eingeweide nicht wässerig, so nimm es auch dazu. Würze es mit Muskatenblüthe, Muskatennuß, weißem Pfeffer, Salz, und ein paar Gewürznelken, zum feinsten Pulver zerstoßen. Lege ein wenig schöne Butter in den Topf und den Hummer sachte darüber, mit Lorbeerblättern dazwischen, bedecke ihn mit Butter und laß' ihn langsam backen. Wenn er gar ist, schütte Alles auf ein Sieb, und lege die Stücke, je von jeder Sorte eines und die Gewürze darum her in die Einmachetöpfe. Nach der Abkühlung gieße ausgelassene Butter, aber nicht heiß, darüber. Am folgenden Tage kann man davon essen, und wenn der Hummer stark gewürzt, und dick mit Butter bedeckt ist, kann man ihn einige Zeit aufbewahren.

Eingemachter Hummer kann kalt, oder als Fricassée mit Rahmsauce gespeist werden; er sieht dann sehr einladend aus, und ist ein vortreffliches Gericht, besonders wenn es ein Rogen ist.

Makrelen, Häringe und Forellen sind auf diese Weise eingemacht, ebenfalls recht gut.

Gedämpfter Hummer, ein höchst vortreffliches Gericht.

Nimm den Hummer aus der Schale, bringe die Eier in eine über einer Lampe stehende Schüssel, und zerreibe sie mit einem Stückchen Butter, zwei Löffeln voll Fleischbrühe, einen voll Soja oder Wallnußkatchup, ein wenig Salz und spanischem Pfeffer, und einem Löffel voll Portwein; dann dämpfe den in Stücke zerschnittenen Hummer in der Brühe.

Hummerpudding.

Theile den Hummer in zwei Theile, und wenn die Rückenschale abgenommen und das Fleisch wie für Pasteten zubereitet ist, lege es in die heiße Schale, bestreue es mit Brodkrumen und bräune es mit einer glühenden Pastetenschaufel (Salamander). Ist der Hummer klein, so nimm zwei.

Hummerpastetchen (Rissoles).

Zerhacke das Fleisch eines großen oder zweier kleiner Hummern, und mische ein klein wenig Citronenschalen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß oder Blüthe, ein wenig Butter, Rahm, und sehr wenig Brodkrumen darunter. Rolle die Masse zusammen und bedecke sie in kleinen Quantitäten, von der

Digitized by Google

Größe von Bratwürsten, mit einem leichten aufgelaufenen Gebäcke. Bestreiche diese mit feinem Eierdotter und tauche sie in ganz feine Brodkrumen. Backe sie zu einem gelben Braun, und gib sie mit Peterfilie auf die Tafel.

Mit Butter zubereitete Hummern.

Nimm das Fleisch heraus, zerschneide und wärme es mit ein wenig schwacher brauner Fleischbrühe, Muskatennuß, Salz, Pfeffer, Butter und ein wenig Semmelmehl. Will man es weiß haben, so nimm ein wenig weiße Fleischbrühe und Rahm dazu.

Gebratener Hummer.

Wenn er halb gesotten, so reibe die Schale, so lange sie noch heiß, mit Butter ein, und lege ihn an das Feuer. Fahre fort, ihn mit Butter zu beträpfeln, bis er einen feinen Schaum hat. Zerlassene Butter, spanischer Pfeffer und Salz werden dazu gegessen.

Hummern- oder Krabben-Currie.

Brühe sie, nimm sie aus den Schalen, und lege sie in eine Pfanne, mit einem kleinen Stücke Muskatenblüthe, drei bis vier Löffeln voll Kalbsbrühe, und vier Löffeln voll Rahm, zerrühre ein paar Löffel voll Curriepulver, einen Theelöffel voll Semmelmehl und zwei Loth Butter darin; laß' es eine Stunde lang gelinde kochen; drücke eine halbe Citrone darein aus, und salze es.

Krabben und Bachkrebse in Gelée, ein treffliches Gericht.

Bereite ein schmackhaftes Fischgelée, und gieße davon etwas in eine tiefe, kleine Schüssel; wenn es kalt ist, lege die Bachkrebse ꝛc., den Rücken nach unten, hinein, und gieße noch mehr Gelée darüber. Nimm sie heraus, wenn das Gelée kalt ist.

Krabben und Garnelen mit Butter zuzurichten.

Nimm sie aus den Schalen und wärme sie in ein wenig guter Fleischbrühe, mit einem Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl und ein klein Bischen Muskatennuß, mit Salz und Pfeffer; laß' sie ein paar Minuten lang gelinde kochen, während sie umgerührt werden, und trage sie mit kleinen Brodschnitten, oder mit Rahmsauce auf.

Garnelen einzumachen.

Nimm sie, wenn sie gesotten, aus den Schalen, und würze sie mit Salz, weißem Pfeffer und ein klein wenig Muskatennuß und Gewürznelken. Drücke sie in einen Topf, lege ein wenig Butter darüber, und backe sie zehn Minuten lang in einer gelinden Ofenhitze. Wenn sie abgekühlt, bedecke sie mit ausgelassener Butter.

Krebse.

Warme Krebse.

Nimm das Fleisch aus der Schale des Krebses und den Kopf ab, dann thue das Fleisch wieder mit ein wenig Muskatennuß, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter, einigen Brodkrumen und drei Löffeln voll Essig vermischt in die Schale und setze sie an's Feuer. Zum Bräunen kann man sich eines glühenden Eisens bedienen; man kann geröstete Brodschnitten dazu auftragen. Der Darm muß ausgenommen werden.

Digitized by Google

Kalte geſottene Krebſe.

Leere die Schalen, miſche das Fleiſch mit Oel, Eſſig, Salz und ein wenig gewöhnlichem und ſpaniſchem Pfeffer, dann thue dieſe Miſchung in eine große Schale und gib ſie auf die Tafel. Oel darf nur ſehr wenig genommen werden.

Auſtern.

Auſtern zu füttern.

Lege ſie in Waſſer, und waſche ſie mit einem Birkenbeſen, bis ſie ganz rein ſind; dann lege ſie, das Untertheil nach unten, in einen Topf, beſtreue ſie mit Semmel- oder Hafermehl und Salz und bedecke ſie mit Waſſer. Dieß thue jeden Tag, und ſie werden bald fett ſein. Das Waſſer darf ſtark geſalzen ſein.

Zu dämpfen.

Oeffne ſie und gieße den Saft ab, dann waſche ſie von dem Grieſe, thue den Saft wieder daran, mit ein wenig Muskatennuß, Citronenſchale und weißem Pfeffer. Laß' ſie langſam gelinde kochen und thue etwas Rahm und ein wenig Semmelmehl und Butter dazu. Gib ſie mit kleinen Brodſchnitten auf den Tiſch. Die Bärte müſſen entfernt werden. Zum Dämpfen ſind nur wenige Minuten erforderlich.

Geſottene Auſtern

ſind ſehr gut. Reinige die Schalen zuvor ſäuberlich und ſtelle ſie dann in dieſen mit kalter Butter auf.

In Muſcheln gefüllte, gebackene Auſtern.

Lege ſie mit Brodkrumen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß und einem Bischen Butter in Kammmuſchelſchalen oder Unterſchälchen; thue dann noch ein wenig Butter darüber, und backe ſie in einem holländiſchen Bratofen vor dem Feuer.

Auſternſchnitten.

Verfahre auf vorgenannte Weiſe; nur müſſen die Auſtern von einer gewählten Sorte ſein und als kleines Gericht ſelbſt ſervirt werden.

Gebackene Auſtern, um andere Fiſchgerichte damit zu garniren.

Mache einen dünnen Teig von Semmelmehl, Milch und Eiern, würze ihn ſehr wenig, tauche die Auſtern darein, und backe ſie hübſch gelbbraun. Nimm ihnen zuvor die Bärte ab. Zum Gewürze nimm ein wenig Muskatennuß, und in das Semmelmehl thue einige Brodkrumen.

Auſternſauce. S. Saucen.

Auſternbrode.

Oeffne die Auſtern, gieße den Saft ab; waſche ſie darin; preſſe ihn durch ein Sieb, und ſchütte ein wenig davon in eine Schüſſel, nimm dazu ein Bischen Butter und Semmelmehl, weißen Pfeffer, ein Stückchen Muskatennuß und ein wenig Rahm; dämpfe ſie, und ſchneide ſie in Würfel; preſſe ſie in eigens zu dieſem Zwecke verfertigte Rollen, und backe ſie in einem Backofen.

Auſternpaſteten. S. Paſteten.

Eingepökelte Auſtern.

Waſche vier Dutzend der größten Auſtern, die zu haben ſind, in ihrem eigenen Safte, reibe ſie trocken, thue zu dem Safte, nachdem er geſeiht,

Digitized by Google

einen kleinen Löffel voll Pfeffer, zwei Blätter Muskatenblüthe, einen Löffel voll Salz (wenn der Saft nicht sehr stark gesalzen ist), drei Löffel voll weißen Wein und vier Löffel voll Essig. Laß' die Austern ein paar Minuten lang in diesem Safte wallen, thue sie dann in kleine Gefäße, und koche die Pökelbrühe auf, schäume sie, und wenn sie abgekühlt, gieße sie über die Austern; bedecke sie fest.

Eine andere Art, Austern einzupökeln.

Oeffne so viele Austern, als zum Einpökeln bestimmt sind, thue sie mit ihrem eigenen Safte in eine Pfanne und laß' sie zehn Minuten lang ganz gelinde kochen; dann lege sie in einen Topf, und zwar eine nach der andern, damit nichts von dem Griese an ihnen anklebe, und wenn sie abgekühlt, begieße sie mit folgender Pökelbrühe: Koche den Saft mit einem Bischen Muskatenblüthe, Citronenschale und schwarzem Pfeffer, und nimm auf jedes Hundert zwei Löffel voll vom besten undestillirten Essig. Sie müssen in kleinen Töpfen aufbewahrt und fest mit Blasen zugedeckt werden, damit keine Luft hinzukomme, die sie verderben würde. NB. Die Bereitung von Fisch-Pasteten und Fisch-Suppen schlage man unter den betreffenden Rubriken nach.

Fleischspeisen.

Deren Auswahl.

(Hoch-) Wildprät. Ist das Fett klar, glänzend und dicht, und der Bug der Keule zart und eng, so ist es jung; ist aber der Bug weit und zähe, so ist es alt. Um seine Frische kennen zu lernen, darf man nur mit einem sehr scharfen, dünnen Messer in das Vorder- oder Hintertviertel hineinstechen, so wird man es am Geruche erkennen. Nur Wenige haben es gerne, wenn es zu viel haut goût hat; allein man kann es länger aufhalten, als irgend ein anderes Fleisch, und wenn es ganz frisch gespeist wird, ist es nicht so gut, als Hammelfleisch.

Rindfleisch. Gutes Ochsenfleisch muß eine feine, glatte, offene Oberfläche und eine hübsche rothe Farbe haben, und sich zart anfühlen lassen. Das Fett muß mehr weiß als gelb aussehen, denn wenn es von dunkler Farbe ist, so ist das Fleisch selten gut; das Fleisch von mit Oelkuchen gemästeten Ochsen hat im Allgemeinen dieses Aussehen und ist dann schlaff. Kuhfleisch ist fester und das Fett weißer, als beim Ochsenfleische; aber das Magere ist nicht so glänzend roth. Das Fleisch vom Bullen ist zäher und noch fester, das Fett hart und häutig, das Magere dunkelroth und von schärferm Geruche. Ochsenfleisch ist das beste, fetteste und ergiebigste; in kleinen Haushaltungen und nach manchem Geschmacke wird das gut gemästete Kuhfleisch aber vorgezogen. Bei altem Fleische läuft zwischen dem Fetten und Magern des Lendenstückes und den Rippen ein Hornstreifen hin; je härter dieser ist, desto älter ist es, und das Fleisch ist dann von keinem guten Geschmacke.

Kalbfleisch. Das Fleisch von einem Stierkalbe ist das festeste, aber nicht so weiß. Die Keule des Kuhkalbes wird in der Regel dem Euter

Digitized by Google

vorgezogen. Das weißeſte iſt nicht das ſaftigſte, da es durch häufiges Blutlaſſen und Kreidelecken ſo wurde. Man wähle ſolches Fleiſch, deſſen Nieren ſtark mit dichtem, weißem Fette bedeckt ſind. Sieht die Blutader im Vorderviertel blau oder glänzend roth, ſo iſt es friſch geſchlachtet, jede andere Farbe aber iſt ein Beweis, daß es alt iſt. Die andern Theile müſſen trocken und weiß ſein; ſind ſie klebrig und gefleckt, ſo iſt das Fleiſch alt und ſchlecht. Die Niere ſteht am erſten ab und das Nierenfett iſt dann nicht feſt.

Hammelfleiſch. Wähle es nach der Zartheit ſeiner Oberfläche, der guten Farbe und dem feſten, weißen Fett. Nicht das jüngſte iſt hier das beſte, denn wenn das Thier gut gefüttert und gehalten worden, ſo iſt das ältere beſſer; doch dieß gilt blos vom Hammelfleiſche. Das Schaffleiſch iſt bläſſer und das Gewebe zarter; allein es iſt nicht ſo fett und ſchmackhaft, auch die Brühe nicht ſo kräftig. Hammelfleiſch iſt ſehr wohlſchmeckend, dunkelroth und das Fett locker, es zeichnet ſich auch durch eine Fettbeule unter dem Hinterviertel aus, wo ſich beim Schafe das Euter befindet.

Lammfleiſch. Iſt an dem Halzſtücke eines Vorderviertels die Ader bläulich, ſo iſt es friſch, hat ſie aber eine grüne oder gelbe Farbe, dann iſt es alt, und wenn am Hinterviertel unter der Niere ein ſchwacher Geruch zu bemerken und das Gelenk ſchlaff iſt, dann iſt es ebenfalls alt. Sind die Augen eingeſunken, ſo iſt der Kopf nicht friſch. Weidelämmer werden im April oder Mai gut und bleiben es bis zum Auguſt; Stalllämmer dagegen kann man in größern Städten faſt das ganze Jahr hindurch haben, doch ſtehen ſie im December und Januar in ihrer höchſten Vollkommenheit.

Schweinefleiſch. Man drücke das Magere, und wenn es jung iſt, wird es nachgeben; iſt die Rinde zäh, dick, und kann man nicht leicht mit dem Finger eindrücken, ſo iſt es alt. Eine dünne Haut iſt ein Vorzug von allem Schweinefleiſche, und Ferkel von kurzem Leibe und kurzen Beinen, mit dickem Halſe und kurzem Kopfe und Ohren ſind ſtets vorzuziehen. Iſt das Fleiſch friſch, ſo iſt es zart und trocken, iſt es klebrig, dann taugt es nichts. Sogenanntes ſinniges Schweinefleiſch iſt ſehr ungeſund und kann daran erkannt werden, daß das Fett voll Körner iſt, was bei gutem Schweinefleiſche niemals ſtattfindet. Das Fleiſch von in Branntweinbrennereien gemäſteten Schweinen iſt weder zum Einſalzen noch zum Einpökeln oder Räuchern gut, da das Fett ſchwammig iſt. Mit Milch gefütterte Schweine geben das beſte Fleiſch.

Speckſeite. Wenn die Rinde dünn, der Speck feſt und von rothem Anſtriche, das Magere zart, von guter Farbe und am Beine klebend iſt, ſo darf man auf ihre Güte und darauf, daß ſie nicht alt ſei, ſchließen. Sind aber gelbe Streifen darin, ſo darf man darauf ſchließen, daß ſie ranzig werde oder es bereits iſt.

Schinken. Man ſteche mit einem ſcharfen Meſſer unter das Bein, hat es beim Herausziehen einen lieblichen Geruch, dann iſt der Schinken gut, iſt das Meſſer aber ſchmierig und übelriechend, ſo muß man ihn nicht kaufen. Schinken mit kurzem Buge ſind die beſten, und Schweine

Digitized by Google

mit langen Füßen muß man nicht zu Schinkenfleische oder zum Einsalzen wählen.

Pökelfleisch. Ist es von einem jungen Schweine, so wird sich der häutige Theil ziemlich zart anfühlen und der Geschmack besser sein, als von altem, dessen Haut hart ist.

Bemerkungen über den Einkauf, die Aufbewahrung und Zubereitung von Fleischwaaren.

Wird das Rindvieh nicht vollkommen futterleer geschlachtet, so verdirbt das Fleisch bald. Man sollte es im Winter vierundzwanzig Stunden lang und im Sommer die doppelte Zeit vor dem Schlachten fasten lassen.

Von allen Arten von Fleischwaaren langt man mit den besten Stücken am weitesten, man kann sie am vortheilhaftesten zerlegen und sie sind am nahrhaftesten. Hinterviertel vom Ochsen und Keulen vom Kalbe und vom Schafe stehen meistens höher im Preise, da sie aber solideres Fleisch haben, so verdienen sie auch den Vorzug. Man darf deßhalb übrigens nicht außer Acht lassen, daß auch untergeordnete Stücke ebenso wohlschmeckend bereitet werden können, und da sie wohlfeiler sind, so muß man auch von ihnen dazu kaufen, denn, wenn sie mit den gesuchtern Stücken zusammen gewogen werden, so ist ihr Preis niedriger.

Bei den Lendenstücken sollte die lange, am Beine hinlaufende Röhre herausgenommen werden, da sie gerne verdirbt, ebenso die Rindsdrüsen. Kreuz- und Hüftbeine am Ochsen sind oft durch die Schläge der Treiber zerbrochen, und diese Theile verderben stets, man muß daher dergleichen Stücke nicht kaufen.

Alles eingekaufte Fleisch muß, sobald es nach Hause gebracht wird, sorgfältig untersucht und mit einem trockenen Tuche abgewischt werden; ist es von Fliegen beschmissen, so muß man diesen Theil ausschneiden. Dieß sollte man täglich beobachten, bis man es zubereitet; denn es dient nicht allein dazu, um das Fleisch lange vollkommen unversehrt aufzubewahren, sondern es verhütet auch jenen schimmeligen Geschmack, den man so oft an den äußern Stücken beobachtet, wenn sie auf die Tafel kommen.

In Gegenden, wo das Fleisch in weiter Entfernung über Land verführt wird, sollte man es sorgfältig mit einem Linnentuche bedecken und auf dieses frische Kohlblätter legen, um es kühl zu erhalten. Dergleichen Vorsichtsmaßregeln sind um so nothwendiger, als in manchen Familien durch das Verderben von Fleisch großer Verlust entsteht. Die Fliegen können großentheils dadurch abgehalten werden, wenn man die ihnen am meisten ausgesetzten Theile mit untereinandergemischtem Pfeffer und Ingwer bestreut, nachdem man sie vorher abgewischt, was man nie unterlassen sollte.

Holzkohlenstücke auf das Fleisch gelegt, bewahren es vor der Fäulniß und stellen das bereits angegangene wieder her. Alle Vorder- und Hinterviertel müssen, die Gelenke nach Unten, aufgehängt werden, wodurch der Saft darin bleibt.

Werden Lendenstücke irgend einer Art nach Hause gebracht, so kann man Theile vom Nierenfette zu Puddings oder um sie auszulassen, abschneiden. Findet sich mehr von diesem Fette daran, als man voraussichtlich

Digitized by Google

verwenden kann, so lange es noch frisch ist, so lege man es in Salzbrühe, die man bereitet, indem man je auf ein Viertelpfund Salz drei Schoppen kaltes Wasser nimmt; so wird man es nachher eben so gut zu jedem Gebrauche verwenden können, wenn man es zuvor ein wenig ausgewässert hat.

Bratenfett oder ausgelassenes Nierenfett dient zum Beträufeln von allen Braten, mit Ausnahme von Geflügel und Wildprät, eben so gut, als Butter, und zu Küchenpasteten sollte selbst gar nichts Anderes verwendet werden. Hals- oder Lendenfett vom Hammelfleische gibt einen weit leichtern und viel fettern Pudding als Nierenfett.

Gestattet es die Witterung, so muß man das Fleisch einen Tag vorher aufhängen, ehe es eingesalzen wird, dann ißt es sich viel besser.

Das Fleisch wird durch's Aufhängen zarter und dennoch verdaulicher und wohlschmeckender, doch erträgt es Kalb- und Lammfleisch nicht so lange, als das anderer Thiere.

Alles Fleisch sollte vor der Zubereitung wohl gewaschen und mit einer eigens zu diesem Zwecke gehaltenen Bürste gereinigt werden. Wird es gesotten, so erhält es eine schönere Farbe, wenn man es ein paar Stunden lang einweicht; ist es aber zum Braten bestimmt, so trockne man es nach dem Waschen. Wird das Fleisch in einem mit Semmelmehl wohl bestreuten Tuche gesotten, so wird es dadurch weiß. Linnentücher, zu diesem Zwecke verwendet, müssen sorgfältig gewaschen und nach jedem Gebrauche in reinem Wasser ausgebrüht, auch dürfen sie an keinem feuchten Orte aufgehängt werden, da das Fleisch sonst einen üblen Geschmack bekommt. Dasselbe beobachte man bei Puddingtücher und Bändern.

Alle Küchengeräthschaften müssen in größter Ordnung und Reinlichkeit gehalten und an einem in die Augen fallenden Orte der Küche aufgestellt werden.

Besondere Sorgfalt ist darauf zu verwenden, daß der Fleischtopf im Augenblicke, wo er kocht, wohl abgeschäumt werde, sonst hängt sich die Unreinigkeit an das Fleisch an. Je mehr Brühe abgeschöpft wird, desto reiner und besser wird sie sein.

Gesottenes Fleisch wird bald hart.

Gemüse oder Kräuter müssen niemals mit Fleisch gekocht werden, ausgenommen gelbe Rüben oder Pastinak mit gesottenem Rindfleisch.

Die auf das Braten oder Sieden zu verwendende Zeit muß nach der Größe oder Dichtheit des Stückes, nach der Kraft des Feuers und dessen Nähe beim Braten, beim Sieden aber durch den regelmäßigen, wenn gleich langsamen Fortgang, sowie durch obige Umstände bestimmt werden; denn, wenn die Köchin, nachdem man ihr gesagt, sie solle den Topf in Acht nehmen, daß er nicht zu schnell siede, ihn nicht vollständig sieden läßt, so reicht die gewöhnliche Zeit nicht hin, und das Fleisch wird nicht gar gekocht. Man muß die Zeit von da an rechnen, wo das Wasser zu sieden anfängt.

Sie wiege das Fleisch und lasse alle dichteren Stücke eine Viertelstunde für jedes Pfund kochen, liebt es die Familie weicher, so gebe sie einige Minuten (von zehn bis zwanzig), je nach Verhältniß, zu.

Ein Schinken von zwanzig Pfund braucht fünfthalb Stunden, andere

Digitized by Google

nach Verhältniß. Schinken sollten, wenn sie nicht gar zu trocken sind, in siedendes Wasser gelegt werden und die ganze Zeit über blos gelinde kochen.

Eine gedörrte oder geräucherte Zunge braucht vier Stunden, um langsam zu kochen, nachdem sie zuvor eingeweicht; eine eingepökelte dritthalb bis drei Stunden, und wenn sie groß ist, auch noch mehr; man muß es durch Fühlen erproben, ob sie weich sei.

Eine Schweins- oder Lammskeule braucht zwanzig Minuten über eine Stunde auf ein Pfund.

Ein Hammelshalsstück erfordert anderthalb Stunden, wenn es in gehöriger Entfernung vom Feuer gehalten wird. Ein Schweinsrückenstück zwei Stunden.

Das Fleisch muß in ziemlicher Entfernung vom Feuer gehalten und allmählig näher gerückt werden, wenn der innere Theil erwärmt zu werden anfängt, wodurch man verhütet, daß der äußere Theil versengt werde, wenn jener noch roh ist. Alles Fleisch muß viel betröpfelt werden; ist dieß geschehen, so bringe man den Bratspieß recht nahe an das Feuer und bestreue das Fleisch mit Salz und Semmelmehl, damit es recht schäume.

Ochsenfleisch von zehn Pfund braucht über dritthalb Stunden, zwanzig Pfund erfordern drei und drei Viertelstunden.

Beim Fleischbraten ist es sehr zweckmäßig, etwas Salz und Wasser in die Schmelzpfanne zu thun und den Braten damit zu begießen, ehe man sein eigenes Fett oder Schmalz verwendet. Wenn er trocken ist, so bestreue man ihn mit Semmelmehl und beträufle ihn wie gewöhnlich.

Wenn man das Fleisch beim Zustellen salzt, so zieht dieß die Brühe heraus. Ueber nicht sehr fettes ist es gut, ein Papier zu legen, um es zu bewahren.

Altes Fleisch erfordert nicht so viel Zeit zur Zubereitung als junges, nicht als ob es bälder gekocht wäre, allein man kann es essen, wenn der Saft noch mehr darin ist.

Wird Fleisch zum Braten am Spieße vorbereitet, so muß die Köchin Sorge tragen, daß der Spieß vor dem Gebrauche und vor dem Auftragen reinlich abgewischt werde, sonst lassen seine Merkmale schwarze Flecken zurück. Sie muß vermeiden, den Spieß durch die besten Stücke zu stecken. Bei einigen Stücken, wie z. B. Halsstücken, kann man ihn am einen Ende zwischen zwei Knochen hineinstecken und am Rücken bis nahezu am andern Ende durchgehen lassen, so werden die Hauptstücke nicht durchstochen. Bleierne Speiler von verschiedenem Gewichte sollten stets bereit gehalten werden, denn wenn dieß nicht der Fall ist, so kommen ungeschickte Dienstboten oft in Verlegenheit, wie sie den Braten anspießen sollen. Brattrommeln taugen am besten, man kann sie von allerlei Größen kaufen. Hals- und Lendenstücke aller Art sollte man vorher einschneiden, ehe sie zubereitet werden.

Die Beobachtung der gehörigen Zeit und Entfernung, öfteres Beträufeln, ein helles, dem Gegenstande angemessenes Feuer, sind die Hauptpunkte, auf welche sich die Aufmerksamkeit einer guten Köchin beim Braten zu richten hat.

Vor dem Auftragen eines am Spieße gebratenen Vorder- oder Hinter-

Digitized by Google

viertels eines Lammes, Hammels oder Wildprät müſſen die Außentheile des Knochens mit Schreibpapier umwickelt werden.

Fleiſch und Gemüſe, welche der Froſt berührt hat, müſſen vor dem Gebrauche zwei bis drei Stunden lang, und wenn ſie ſtark gefroren ſind, noch länger in kaltes Waſſer gelegt werden. Stellt man ſie zum Feuer oder legt man ſie in heißes Waſſer, bis ſie aufgethaut ſind, ſo iſt es nachher unmöglich, ſie zu kochen, welchen Grad von Hitze man auch anwenden möge.

Will man in der Pfanne gebackene Gegenſtände ſo ſchön als möglich ausſehen laſſen, ſo wende man ſie zwei Mal in Eiern und Brodkrumen um. Brod, das nicht altbacken genug iſt, um es fein zu zerreiben, ſieht nicht gut aus. Das Fett, in dem man backt, muß immer ſiedend heiß ſein, wenn man das Fleiſch hineinlegt, und ſo bleiben, bis dieſes gar iſt; ein kleines Stück wird nie gut ſo gebacken.

Fleiſchſpeiſen warm zu halten. Es iſt immer am beſten, das Fleiſch, wenn es fertig iſt, vom Feuer zu nehmen, ehe die Tiſchgeſellſchaft völlig verſammelt iſt; dann ſetze man die Platte über einen Topf ſiedenden Waſſers, bedecke ſie mit einer tiefen Zinnſchüſſel, die das Fleiſch nicht berührt, und breite eine Serviette darüber aus. Auf dieſe Weiſe wird die Brühe weniger eingetrocknet, als auf eiſernen Herden; doch, auf welche Weiſe man auch die Speiſen warm erhalte, ſo iſt dieß immer ein weſentlicher Artikel bei Beſtellung einer Tafel, und man ſollte es an keinem Erforderniſſe zu dieſem Zwecke fehlen laſſen.

Aufzählung der verſchiedenen Hauptſtücke an den betreffenden Thieren, wie ſie in beigegebenen Zeichnungen bezeichnet ſind.

(Hoch-) Wildprät.

1. Keule.
2. Hals.
3. Vorderviertel (Schulter).
4. Bruſt.

Ochſen, Bullen, Stiere, Kühe.

Hinteres Viertel.

1. Lendenſtück.
2. Schwanzſtück.
3. Hüftbein.
4. Hinteres Hinterbackenſtück.
5. Vorderes Hinterbackenſtück.
6. Adernſtück.
7. Dicke Weiche.
8. Dünne Weiche.
9. Bein.
10. Hinteres Rippenſtück; 5 Rippen.

Vorderes Viertel.

11. Mittleres Rippenſtück; 4 Rippen.
12. Halsrippenſtück; 3 Rippen.
13. Schulterblatt.
14. Bruſtſtück.
15. Klumpen (vorderes Bruſtſtück).
16. Hals- oder Spießſtück.
17. Schienbeinſtück.
18. Backenſtück.

Kalb.

1. Vorderes, beſſeres Lendenſtück.
2. Hinteres Lendenſtück.
3. Keule.
4. Hinteres Knieſtück.
5. Vorderes Knieſtück.
6. Halsſtück, hinteres, beſſeres Ende.
7. Halsſtück, vorderes Ende.
8. Vorderviertel (Schulter).
9. Hinteres, beſſeres Bruſtſtück.
10. Vorderes Bruſtſtück.

Digitized by Google

Schwein.

1. Rippenstück.
2. Schulterstück.
3. Bauchstück.
4. Vorderes Lendenstück.
5. Hinteres Lendenstück.
6. Keule.

Schaf.

1. Keule.
2. Vorderes, besseres Lendenstück.
3. Hinteres Lendenstück.
4. Halsstück, hinteres, besseres Ende.
5. Halsstück, vorderes Ende.
6. Vorderes Brustſtück, Schulterstück.
7. Hinteres Brustſtück.

Unter Rücken (chine) versteht man zwei Lendenstücke.

Unter Sattel (saddle) beide Halsstücke.

(Hoch-) Wildprät.

Aufbewahrung.

Bewahre es an einem kühlen Orte auf, wasche es in Milch und Wasser, und trockne es mit reinen Tüchern, daß nicht die geringste Nässe daran bleibe, dann bestreue es überall mit gestoßenem Ingwer und Pfeffer zu gleichen Theilen, dieß ist ein gutes Vorbeugungsmittel gegen Fliegen. Wird es so behandelt, so kann man es vierzehn Tage lang hängen lassen. Vor dem Gebrauche wasche es mit ein wenig lauwarmem Wasser und trockne es ab.

Zubereitung.

Die Keule eines Bockes braucht zum Braten am Spieße drei und eine halbe bis drei Viertelstunden; das Thier blos drei und eine Viertelstunde. Wildprät sollte eher zu wenig, als zu viel gekocht werden.

Bestreiche einen Bogen weißen Papiers mit Butter und lege ihn über das Fett, nachdem es zuvor mit ein wenig Salz bestreut, dann thue gewöhnlichen Teig auf starkes Papier und bedecke die Keule damit; binde sie mit feinem Bindfaden zu und setze sie in gehöriger Entfernung zum Feuer. Beträufle sie oft; zehn Minuten vor dem Auftragen nimm den Teig ab, stelle die Keule näher an's Feuer und betröpfle sie mit Butter und ziemlich viel Semmelmehl, damit es recht aufschäume.

Die Brühe sollte in einer besondern Terrine angerichtet werden, nicht auf der Platte, es müßte denn sein, daß die Keule gar keine enthielte; sie wird so bereitet: schneide das Fett von zwei bis drei Pfund von dem Lendenstücke eines alten Hammels ab und lege die Stücke einige Minuten lang auf einen Bratrost, gerade nur um die eine Seite zu bräunen, thue sie dann in einen Brattopf, gieße drei Schoppen Wasser daran und lasse es eine Stunde lang wohlverschlossen gelinde kochen, dann nimm den Deckel ab und laß' es schmoren, bis die Brühe auf anderthalb Schoppen eingegangen ist. Würze sie blos mit Salz.

Korinthengeléesauce wird besonders aufgestellt.

Früher hat man das Wildprät mit Breisauce gegessen, und da dieß Manche noch lieben, so folgt hier die Anweisung zu deren Bereitung. Reibe weißes Brod und koche es mit Portwein, Wasser und einem Stücke Zimmt; ist es recht weich, so nimm den Zimmt heraus und thue Zucker daran. Statt Portwein kann man auch weißen Wein nehmen.

Digitized by Google

Die Geléesauce wird so bereitet: Quirle etwas Korinthengelée mit einem oder ein paar Löffeln voll Portwein und stelle es über das Feuer, bis es zergangen ist. Ist das Gelée sehr dick, so gieße mehr Wein hinzu und lege mehrere Stücke raffinirten Zucker hinein, dann laß' es aufkochen. Gib sie mit wälschen Bohnen zu Tisch.

Hals und Vorderviertel

werden, wie vorgesagt, mit Teig am Spieße gebraten und die nämliche Sauce dazu gegeben.

Ein Vorderviertel zu dämpfen.

Laß' das Fleisch hängen, bis es zur Zubereitung tauglich erachtet wird, dann nimm das Bein heraus, erweiche das Fleisch mit einem Rollholze, lege einige Stücke Hammelfett dazu, die in Portwein eingeweicht und gedämpft worden, bestreue es mit ein wenig feingestoßenem Pfeffer und Piment, rolle es fest auf und binde es zu. Lege es in einen Schmortopf, der es gerade faßt, gieße ein wenig nicht sehr starke Rind- oder Hammelfleischbrühe daran, dreiviertel Schoppen Portwein und etwas Pfeffer und Piment. Laß' es fest verschlossen, so langsam als möglich drei bis vier Stunden lang kochen, bis es ganz weich ist, nimm die Binde ab, lege den Braten auf eine Platte und gieße die Brühe darüber. Gib ihn mit Korinthengeléesauce zu Tische.

Dieß ist die beste Art, dieses Stück zuzubereiten, wenn es nicht allzu fett ist, und dann sollte es am Spieße gebraten werden, nachdem es lange genug aufgehängt war, um es hinreichend zart zu machen. Das Bein sollte mit gedämpft werden.

Brust.

Verfahre wie mit dem Vorderviertel, oder mache eine kleine Pastete daraus; in letzterm Falle backe sie mit guter Hammelfleischbrühe den Tag vorher in einer Pfanne und würze sie mit Pfeffer, Salz und Piment, wenn der Teig umgelegt wird.

Gehacktes Wildprät

muß in seiner eigenen oder einer andern aber ungewürzten Brühe wie zuvor warm gemacht, jedoch blos durchgewärmt, nicht gekocht werden. Ist kein Fett übrig, so zerschneide einige Stücke Hammelfett, stelle es mit ein wenig Portwein und Zucker zum Feuer und laß' es gelinde wallen, dann gieße es über das Hachée, und es wird sich eben so gut essen wie Wildprätfett.

Wildprätpasteten s. unter der betreffenden Rubrik, so wie eine treffliche Nachahmung.

Rindfleisch.

Aufbewahrung.

Der Fleischer sollte die Drüsen in den Halsstücken herausnehmen, da wo der Schulterbug abgenommen wird, zwei von jedem Keulenstücke, wovon sich eine mitten in dem Fette der Keule, die andere an dem Lappen befindet; in der dicken Weiche liegt auch eine mitten im Fette. Werden diese nicht herausgenommen, besonders zur Sommerszeit, so reicht das Salz nicht hin, um das Fleisch frisch zu erhalten. Zwischen dem Schwanzstück

Digitized by Google

und Hüftbeine liegt ebenfalls eine Drüse. Da die Metzger nur selten hierauf Rücksicht nehmen, so muß die Köchin die Drüsen herausmachen und das zum Sieden bestimmte Rindfleisch stark mit Salz einreiben, das zum Braten bestimmte aber mit Salz bestreuen, wenn es Sommerszeit ist.

Rind- oder Schweinefleisch einzusalzen, das zum unmittelbaren Gebrauche bestimmt ist.

Das Stück sollte nicht mehr als fünf bis sechs Pfund wiegen. Salze es durchaus; gerade ehe es in den Topf gelegt wird, nimm ein grobes Tuch, bestreue es stark mit Semmelmehl, lege das Fleisch darein und falte es dicht zusammen. Bringe es in einen Topf siedenden Wassers und siede es ebenso lange, als eingesalzenes Rindfleisch von derselben Größe gesotten würde, und es wird eben so stark gesalzen sein, als ob es schon vier bis fünf Tage im Salze gelegen hätte.

Beim Einsalzen des Fleisches ist große Aufmerksamkeit erforderlich, und auf dem Lande, wo große Quantitäten eingesalzen werden, ist es von besonderer Wichtigkeit. Rind- und Schweinefleisch muß, wenn es, wie oben angegeben, gehörig untersucht und abgetrocknet worden, stark mit Salz bestreut und hierauf einige Stunden lang zum Trocknen aufgehangen werden, ehe es mit Salz eingerieben wird, durch welches Verfahren man, indem das Fleisch vom Blute gereinigt wird, vermeidet, daß es einen scharfen Geschmack bekomme. Es muß jeden Tag umgewendet und, wenn es bald gebraucht wird, ebenso oft mit der Salzbrühe eingerieben werden. Eine Salzkufe mit festpassendem Deckel kann dazu verwendet werden. Wer viel gesalzenes Fleisch verwendet, wird es sehr angemessen finden, die Salzbrühe aufzukochen, sie abzuschäumen und wenn sie abgekühlt, über das bereitgehaltene Fleisch zu gießen, nachdem dieses mit Salz bestreut und getrocknet worden.

Rindfleisch roth einzusalzen, das ausnehmend gut ist, um es frisch aus der Pökelbrühe zu essen, oder zum Dörren aufzuhängen.

Wähle ein Stück Rindfleisch, das so wenig Knochen als möglich hat (die Weiche ist hiezu sehr geeignet), bestreue es mit Salz und laß' es einen Tag lang trocknen; dann reibe es mit Kochsalz, Salpeter und Seesalz ein, vom Salpeter darf aber nicht viel genommen werden, dazu kann man auch noch einige Körner Cochenille nehmen. Alles muß aber fein zerstoßen sein. Reibe die Pökelbrühe eine ganze Woche lang jeden Tag in das Fleisch ein, und wende es dann blos um.

In acht Tagen wird es ganz vortrefflich sein; mit sechzehn Tagen trockne es von der Pökelbrühe und laß' es an der Mündung des Backofens, wenn er mit Holz gefeuert ist, räuchern, oder sende es zum Bäcker. In wenigen Tagen wird es geräuchert sein.

Zu dem Salze kann ein wenig von dem geringsten Zucker genommen werden.

Mit Gemüsen oder gelben Rüben weich gesotten, ißt es sich recht gut. Soll es auf holländische Weise gerieben werden, dann nimm ein mageres Stück, siede es, bis es recht weich ist, und so lange es noch warm, lege es unter die Presse. Nachdem es abgekühlt, wickle es in einen Bogen

Digitized by Google

Papier, und es hält ſich an einem trockenen Platze zwei bis drei Monate lang; wird auf Butterbrod aufgelegt.

Rindfleiſch, Hammelfleiſch oder Wildprät ohne Salz eine geraume Zeit aufzubewahren.

Nach Beobachtung vorbezeichneter Vorſichtsmaßregeln hinſichtlich des Unterſuchens und Abtrocknens, lege das Fleiſch in einen Topf, gieße eine ziemliche Portion Syrup darüber, wende es zwei Mal täglich um und trage Sorge, daß jeder Theil von dem Syrup berührt werde. Bedecke den Topf mit einem Stücke Käſetuch, binde ihn zu und bewahre ihn an einem kühlen Orte. Vor dem Gebrauche waſche es wohl.

Rindfleiſch auf holländiſche Art einzuſalzen.

Nimm ein mageres Stück, reibe es ſtark mit Syrup oder Farinzucker ein und wende es oft um. Nach drei Tagen trockne es ab und ſalze es mit Kochſalz und feingeſtoßenem Salpeter ein; reibe dieſe ſtark hinein und wende es vierzehn Tage lang jeden Tag um. Rolle es feſt in ein grobes Tuch auf und preſſe es unter einem ſchweren Gewichte; hänge es zum Trocknen oder Räuchern auf, aber wende es jeden Tag um. Koche es im Brunnenwaſſer und preſſe es; es wird ſich gleich holländiſchem Fleiſche in Stücke reiben oder brechen laſſen.

Auf zwölf Pfund Fleiſch wird ein Pfund Kochſalz gerechnet.

Rinds-(Beef-) Escarlot, zum Kaltſpeiſen.

Reibe acht bis zehn Pfund von einem Bruſtſtücke mit einem Pfund Kochſalz, einem halben Pfund Rohzucker, vier Loth Seeſalz und zwei Loth Salpeter, Alles zu feinem Pulver geſtoßen, ein. Reibe und wende es vierzehn Tage lang täglich um; ſiede es langſam, bis es weich iſt; lege ein Gewicht darauf, bis es abgekühlt.

Boeuf à la mode.

Wähle ein Stück aus der dicken Weiche einer jungen Kuh oder eines Ochſen. Schneide es in zolldicke Stücke, nimm etwas feſten, aber ganz von Schimmel freien Speck dazu; tauche ſie in Eſſig und dann in folgende Gewürze, die ſchon bereit ſein müſſen: Salz, ſchwarzen Pfeffer, Piment und eine Nelke, alle feingeſtoßen, Peterſilie, Schnittlauch, Quendel, Saturei und Majoran, ſo klein als möglich geſchnitten und wohl unter einander gemiſcht. Mache mit einem ſcharfen Meſſer Löcher darein, die tief genug ſind, um den Speck hineinzuſtecken, dann reibe die Fleiſchſtücke ſtark mit den Gewürzen ein und binde ſie mit Zwirnfaden feſt zu. Setze ſie in einem wohlverzinnten Topfe über ein Feuer, oder beſſer über eine Kohlenpfanne, lege drei bis vier braun gebratene Zwiebeln, zwei bis drei gelbe Rüben, eine Steckrübe und ein paar Selleriwurzeln dazu, und gieße ſehr wenig Waſſer daran; nun laß' es zehn bis zwölf Stunden lang, oder überhaupt bis es ganz weich iſt, gelinde kochen und drehe das Fleiſch zwei Mal um.

Schöpfe die Brühe in einen Topf, nimm das Fett ab, halte das Fleiſch bedeckt, dann ſchütte die Brühe nebſt einem Glaſe Portwein wieder daran. Nachdem der Zwirnfaden herausgenommen, gib es mit den Gemüſen zu Tiſche, oder kann man dieſe auch wegnehmen und in Würfel geſchnitten die Platte damit garniren. Werden Zwiebeln gebraten und dann

Digitized by Google

mit der Brühe gedämpft, so tragen sie nur zur Verbesserung des Gerichtes bei. Ein Theelöffel voll Essig sollte mit dem Fleische gedämpft werden.

Boeuf à la royale.

Nimm alle Knochen aus einem achtpfündigen Stücke einer Rindsbrust, mache einen Zoll von einander entfernt Oeffnungen hinein, thue in die eine fetten Speck, in die zweite Petersilie, in die dritte Austern und so fort. Alles zerhackt und mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Gewürznelken gewürzt. Wenn das ganze Stück so gefüllt, lege es in einen Topf, bestreue es wohl mit Semmelmehl, gieße dreiviertel Schoppen Portwein und eben so viel Fleischbrühe daran. Backe es drei Stunden lang und schöpfe dann das Fett ab; lege das Fleisch auf eine Platte, gieße die Brühe darüber und garnire es mit in Salz eingemachten Früchten.

Ein Rinds-Fricandeau.

Nimm ein hübsches Stück mageres Rindfleisch, spicke es mit Speck, der mit Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Muskatenblüthe und Piment gewürzt ist. Lege es in einen Schmortopf, mit anderthalb Schoppen Fleischbrühe, einem Glase weißen Weins, einem Bündel Petersilie, allen Arten Gewürzkräutern, einer Knoblauchzehe, einer oder ein paar Schalotten, vier Gewürznelken, Pfeffer und Salz. Wenn das Fleisch weich geworden, decke es fest zu, schäume die Sauce wohl ab und seihe sie; setze sie zum Feuer und lasse sie zur Sulze einkochen, dann glasire die gespickte Seite damit und gib das Gericht mit Sauerampfersauce zu Tische.

Ein Rindsschwanzstück zu dämpfen.

Wasche es gut und würze es stark mit Pfeffer, spanischem Pfeffer, Salz, Piment, drei Nelken, einem Blatt Muskatenblüthe, Alles fein gestoßen. Binde es fest zusammen und lege es in einen Topf, der gerade groß genug dazu ist, und laß' es auf einigen Weidenzweigen liegen, damit es nicht anklebe. Röste drei große aufgeschnittene Zwiebeln und lege sie nebst drei gelben Rüben, zwei Steckrüben, einer Schalotte, vier Gewürznelken, einem Blatte Muskatenblüthe und ein wenig Sellerie dazu. Gieße gute Fleischbrühe daran, bis das Fleisch bedeckt ist. Laß' es mehrere Stunden lang so gelinde als möglich kochen, bis es ganz weich ist. Schöpfe das Fett ab und thue an die Brühe dreiviertel Schoppen Portwein, ein Glas Essig und einen großen Löffel voll Katchup; dämpfe es eine halbe Stunde und stelle es auf einer tiefen Platte auf. Eine halbe Pinte Tafelbier kann auch dazu genommen werden. An Kräutern sollte man dazu nehmen: Pimpinelle, Dragun, Petersilie, Quendel, Basilikum, Saturei, Majoran, Polei und etwas Schnittlauch; man muß jedoch das Verhältniß der Quantität nach der Schärfe der verschiedenen Theile abmessen; das Ganze darf eine gute Handvoll sein.

Garnire das Gericht mit gelben und Steckrüben, oder Trüffeln und Morcheln, oder mit in Salz eingemachten Früchten von verschiedenen Farben, kleingeschnitten und in kleinen Haufen abgesondert herumgelegt, gehackte Petersilie, Schnittlauch, rothe Rüben ꝛc. Sollte zu viel Brühe da sein, wenn das Fleisch fertig ist, um die Platte zu füllen, so nimm blos einen Theil davon, je weniger Wasser aber, desto besser, und um sie desto

Digitized by Google

fetter zu machen, nimm einige Rindsknochen und Hammelsknöcheln zum Dämpfen.

Ein paar Löffel voll Senf machen die Brühe um Vieles besser.

Eine andere Art.

Brate das Stück am Spieße halb, dann lege es in einen großen Topf, mit einer Maß Wasser, anderthalb Schoppen Dünnbier, einer Flasche Portwein, etwas Salz, drei bis vier Löffeln voll Essig, zwei Löffeln voll Katchup, einem Bündel Gewürzkräutern verschiedener Art, (als Pimpinelle, Dragun, Petersilie, Quendel, Basilikum, Saturei, Polei, Majoran und ein paar Salbeiblättern,) einigen Zwiebeln, Gewürznelken, und spanischen Pfeffer; bedecke es fest, und laß' es gelinde kochen, bis es weich ist; zwei bis drei Stunden werden hinreichen. Wenn dieß geschehen, lege es in eine tiefe Schüssel, setze sie über heißes Wasser und bedecke sie fest. Schäume die Brühe ab, lege einige eingemachte Schwämme, Trüffeln, Morcheln und Austern dazu, wenn man es liebt, man muß aber die Trüffeln und Morcheln zuvor in der Brühe kochen; doch ist es auch ohne dieß gut; verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, wärme sie mit Obigen und dann gieße sie über das Fleisch. Klöße von gehacktem Kalbfleisch, Sardellen, Speck, Nierenfett, Kräutern, Gewürzen, Brod und Eier um sie zu binden, sind eine bedeutende Erhöhung des Wohlgeschmackes.

Ein solches Stück am Spieße gebraten.

Wenn dieß Stück von einem gut gemästeten Ochsen, und aufgehängt war, bis es weich ist, dann gehört es zu den saftigsten und wohlschmeckendsten Theilen am ganzen Thiere. Man verkauft es gewöhnlich ungetrennt vom Hüftbeine, oder quer durchgehauen, nicht den langen Weg, wie in London, da es dadurch zu groß zur Zubereitung wird, und weder zum Sieden, noch braten geeignet ist.

Dasselbe en matelote.

Zerlege ein Rindsschwanzstück in Stücke, brühe sie ab, und dämpfe sie dann in Fleischbrühe ohne sie zu würzen; wenn dieß etwa zur Hälfte geschehen, so zerrühre ein Stück Butter mit einem Löffel voll Semmelmehl über dem Feuer, bis es braun ist, und befeuchte es mit einem Löffel voll Fleischbrühe; dann lege das Fleisch hinein, mit einem Dutzend großer gebrühter Zwiebeln, einem Glase Xeres, einem Bündel Petersilie, einem Lorbeerblatte, einem Bündel Gewürzkräuter, Pfeffer und Salz. Dämpfe es, bis das Fleisch und die Zwiebeln gar sind, schäume es gut ab, und lege eine Sardelle und einen Löffel voll Kapern klein geschnitten in die Sauce, lasse sie kochen, und gib das Gericht, das Fleisch mitten auf die Platte, die Zwiebeln darum hergelegt, zu Tische. Ein Schwanzstück wird vier Stunden zum kochen nöthig haben.

Ein Bruststück zu dämpfen.

Lege den Theil mit dem harten Fette in einen Schmortopf und gieße nicht sehr viel Wasser daran; laß' dieß aufkochen und schäume es vollständig ab; dann thue gelbe und Steckrüben, Zwiebeln, Sellerie und einige Pfefferkörner daran. Dämpfe es, bis es sehr weich ist, dann nimm die flachen Knochen heraus und schöpfe alles Fett von der Suppe ab. Gib nun

Digitized by Google

diese entweder mit dem Fleische in einer Terrine auf den Tisch, oder die Suppe allein und das Fleisch mit einigen Gemüsen auf einer Platte. Kleine Nierenklöße sind sehr gut in der Suppe. Folgende, mit dem Fleische servirte Sauce wird für sehr vortrefflich gehalten; — Nimm dreiviertel Schoppen von der Suppe und mische sie mit einem Löffel voll Katchup, einem Glase Portwein, einem Theelöffel voll Senf, ein wenig Semmelmehl, ein Bischen Butter und Salz, laß' es einige Minuten zusammen kochen und gieße es dann an das Fleisch. Hacke Kapern, Wallnüsse, rothen Kohl, eingemachte Gurken und Schnittlauch oder Petersilie klein und streue es darauf.

Rindfleisch zu pressen.

Salze ein Stück von der Brust, dem dünnen Theile der Weiche, oder den Rippenenden fünf Tage lang mit Salz und Salpeter ein, dann laß' es sieden, bis es sehr weich ist; lege es unter ein großes Gewicht, oder in eine Käsepresse, bis es völlig kalt ist.

Kalt gespeist oder auf Butterbrod ist es vortrefflich.

Jäger-Rindfleisch zuzubereiten.

Zu einem Schlägel von fünfundzwanzig Pfunden nimm sechs Loth Salpeter, eben so viel vom rohesten Zucker, zwei Loth Gewürznelken, eine Muskatennuß, ein Loth Piment, und drei Hände voll Kochsalz, Alles fein gestoßen.

Das Fleisch muß zwei bis drei Tage lang aufgehangen, dann Obiges stark hineingerieben, jeden Tag umgewendet und zwei bis drei Wochen lang damit gerieben werden. Zuvor muß man die Knochen herausnehmen. Wird es nun zubereitet, so tauche es in kaltes Wasser, um die noch daran hängenden Gewürze abzulösen, binde es mit einer Binde fest zusammen und lege es in einen Topf, in den eine Theetasse voll Wasser gegossen, bedecke das Fleisch mit aufgeschnittenem Nierenfette, und den Topf mit einem Schwarzbrodteige und Papier, und laß' es fünf bis sechs Stunden lang backen. Wenn es abgekühlt, nimm den Teig und die Binde ab. Die Brühe ist sehr gut, und trägt nicht wenig zu dem Wohlgeschmacke von jeder Suppe, gehacktem Fleische ꝛc. bei. Man kann sowohl die Brühe, als das Fleisch einige Zeit aufbewahren. Das Fleisch muß mit einem scharfgeschliffenen Messer zerlegt und ganz zarte Schnitten gemacht werden, damit es nicht zerfalle.

Eine vortreffliche Weise, Rindfleisch zuzubereiten.

Hänge drei Rippenstücke drei bis vier Tage lang auf, nimm die Knochen der ganzen Länge nach heraus, bestreue das Fleisch mit Salz, rolle es dicht auf und brate es am Spieße. Kein Gericht sieht trefflicher aus, allein es erfordert große Sorgfalt bei der Zubereitung. Nimmt man noch Gewürze ꝛc. dazu, und backt es wie das Jägerrindfleisch, so ist es ausgezeichnet.

Gerolltes Rindfleisch.

Wähle das dünne Ende der Weiche eines zarten, saftigen Rindfleisches, das nicht zu fett ist; lege es in eine Schüssel mit Salz und Salpeter, wende es eine Woche lang jeden Tag um, reibe es eben so oft ein und halte es an einem kühlen Orte. Nimm dann alle Knochen und Knorpeln heraus,

Digitized by Google

entferne die Haut des innern Theiles, und bedecke es mit folgender, klein geſchnittener Würze: einer großen Hand voll Peterſilie, eben ſo viel Salbei, etwas Quendel, Majoran und Polei, Pfeffer, Salz und Piment. Rolle das Fleiſch ſo dicht als möglich auf und binde es zuſammen; dann laß' es ſieden bis acht Stunden lang gelinde ſieden. Vor dem Zubinden muß es in eine Serviette gewickelt werden. Lege das Fleiſch, ſo lange es noch warm iſt, unter ein ſtarkes Gewicht, ohne es aufzubinden, dann erhält es eine ovale Geſtalt. Wird ein Stück von einer Kalbsbruſt mit hineingerollt, ſo ſieht das Rindfleiſch recht gut aus und ißt ſich nur um ſo beſſer.

Beef-steaks

müſſen von einem Schwanzſtücke abgeſchnitten werden, das einige Tage aufgehangen war. Brate ſie auf dem Roſte über einem hellen oder Holzkohlenfeuer; lege ſie mit klein gehackten Schalotten und einem Löffel voll Katchup auf eine Platte, und reibe einen Augenblick vor dem Auftragen ein Stückchen Butter darein. Sie müſſen oft umgewendet werden, damit auf keiner Seite der Saft auslaufe.

Dieſes Gericht muß ſo heiß und friſch als möglich geſpeist werden, ſo daß es in ſeiner ganzen Vollkommenheit iſt, wenn es mit irgend etwas Anderm ſervirt wird. Wenn man es vom Feuer nimmt, muß man Salz und Pfeffer darauf ſtreuen.

Beef-steaks mit Auſternſauce.

Gieße den Saft von den Auſtern und lege ſie in kaltes Waſſer, um den Gries abzuflößen, ſo lange man den Saft mit einem Stückchen Muskatennuß und Citronenſchale gelinde wallen läßt; dann lege die Auſtern darein, dämpfe ſie einige Minuten lang, thue ein wenig Rahm dazu, wenn zu haben iſt, und etwas mit ein Bischen Semmelmehl zerriebener Butter, laß' es mit einander aufkochen; die Steaks müſſen bereit und wohl gewürzt und gebraten ſein, um die Auſternſauce im Augenblicke daran zu gießen, wo man ſie zu Tiſche geben will.

Staffordſhirer Beef-steaks.

Walze ſie ein wenig mit einem Rollholze, beſtreue ſie mit Semmelmehl und Gewürz, dann backe ſie in der Pfanne mit geſchnittenen Zwiebeln, bis ſie hübſch hellbraun ſind, lege ſie nun in einen Schmortopf, und gieße ſo viel ſiedendes Waſſer darüber, als zur Sauce nöthig iſt; laß' ſie eine halbe Stunde lang ſehr gelinde dämpfen, und thue einen Löffel voll Katchup, oder Wallnußlikör daran, ehe ſie zu Tiſche gegeben werden.

Italieniſche Beef-steaks.

Schneide ein hübſches Steak von einem zuvor aufgehangen geweſenen Schwanzſtücke, doch thut es auch irgend ein anderer zarter Theil, klopfe es, und würze es mit Pfeffer, Salz und Zwiebeln, lege es in einen eiſernen Schmortopf, der einen dicht paſſenden Deckel hat, und ſtelle es ohne Waſſer zum Feuer. Trage Sorge, daß es nicht anbrenne, aber es muß eine ſtarke Hitze haben; in zwei bis drei Stunden wird es gehörig weich ſein und dann gib es mit ſeiner eigenen Brühe zu Tiſche.

Gerollte Beef-steaks.

Klopfe einige Steaks von einem zuvor aufgehängten Schwanzſtücke

Digitized by Google

mit einem Beile, bis ſie weich ſind; mache ein Füllſel aus einer Hühnerbruſt, einem halben Pfund Kalbfleiſch, halb ſo viel Schinken oder Speck, fett und mager, einer Kalbsniere, und einem Kalbsbröschen, Alles ſehr klein gehackt, ferner einigen Trüffeln und Morcheln, gedämpft und aufgeſchnitten, ein paar Schalotten, etwas Peterſilie, ein wenig Quendel, einigen geriebenen Citronenſchalen, dem Dotter von zwei Eiern, einer halben Muskatennuß und dreiachtel Schoppen Rahm; miſche dieß wohl untereinander und zerrühre es zehn Minuten lang über dem Feuer; lege dieſes Füllſel auf die Steaks, rolle ſie auf, und ſpeilere ſie dicht an, backe ſie hübſch braun in der Pfanne, nimm ſie aus dem Fette und dämpfe ſie eine Viertelſtunde lang mit Fleiſchbrühe, einem Löffel voll Portwein, zwei Löffeln voll Katchup und einigen friſchen oder eingepökelten Schwämmen. Nimm die Steaks heraus, theile ſie in zwei Hälften, und gib ſie, die durchſchnittene Seite nach Oben, und die Brühe ringsherum, nachdem ſie ſorgfältig abgeſchäumt, zu Tiſche. Garnire ſie mit Citronenſchnitten.

Beef-steaks von halbgekochtem Fleiſch.

Schneide ſie anderthalb Zoll dick mit ziemlich viel Fett ab, lege ſie auf einen Roſt über einem hellen Feuer, wende ſie oft um, und, ſobald ſie braun ſind, lege ſie auf eine ſehr heiße, mit Schalotten geriebene Platte und ſchütte etwas Fleiſchbrühe und einen Löffel voll Katchup daran. Wenn ſie vom Feuer genommen werden, beſtreue ſie mit Salz und Pfeffer. Würzt man ſie während des Bratens, ſo werden ſie hart und der Saft geht verloren. Die Steaks können auf gehacktem, mit Butter, Pfeffer und Salz gewärmtem Kohle aufgetragen werden, oder auch die Steaks allein, und der Kohl auf eine beſondere Platte mit aufgeſchnittenen gebratenen Kartoffeln.

Rindfleiſchſchnitten (beef-collops).

Schneide dünne Schnitten von einem Schwanzſtücke, oder irgend einem andern weichen Theile, und zerlege ſie in drei Zoll lange Stücke, klopfe ſie mit einer Meſſerklinge und beſtreue ſie mit Semmelmehl. Backe ſie zwei Minuten lang in Butter, dann bringe ſie in einen kleinen Schmortopf und gieße anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe daran; füge ein Stückchen in Semmelmehl geriebene Butter, Pfeffer, Salz, ſehr wenig ſo fein als möglich gehackte Schalotte, eine halbe Wallnuß, vier kleine eingemachte Gurken, und einen Theelöffel voll kleingeſchnittene Kapern hinzu. Trage Sorge, daß es nicht ſiede, und gib das Gericht in einer bedeckten Schüſſel ſehr heiß zu Tiſche.

Ochſenmaul.

Laß' es mehrere Stunden gelinde in Waſſer kochen, bis es ſich ſchält; dann ſchneide es in Stücke, oder laß' es ganz, wie man es will, und dämpfe es in guter Fleiſchbrühe, bis es ſo weich als möglich iſt. Bevor es zu Tiſche gegeben wird, würze es mit ſpaniſchem Pfeffer, Salz und Katchup. Iſt die Brühe eingekocht, ſo koche es noch mit etwas Butter und Semmelmehl auf.

Wünſcht man es weiß aufzuſtellen, ſo ſiede es in Milch, und dämpfe es in einer Fricaſée-Sauce, füge Rahm, Butter, Semmelmehl, Katchuppulver und ein wenig geſtoßene Muskatenblüthe hinzu.

Digitized by Google

Ochsenmaul einzupökeln.

Reinige vier hübsche Stück, laß' sie in drei Schoppen Wasser wallen, schäume sie gut ab, dann thue so viel Muskatennuß, Gewürznelken, Pfeffer und Gewürzkräuter hinzu, als nöthig ist, um ihnen Würze zu geben, und koche sie nun, bis sie völlig weich sind, was in etwa fünf Stunden geschehen sein wird; häute sie ab, schneide sie in kleine Stücke und lasse sie zugedeckt abkühlen. Bereite eine Pökelbrühe, die hinreicht, um sie zu bedecken, aus gleichen Theilen weißen Weines und Essig, den vorgenannten Gewürzen und etwas Salz; wenn sie kalt, seihe sie, und gieße sie auf die Ochsenmaulstücke mit ein wenig frischen Gewürzen und vier bis fünf Lorbeerblättern; bedecke sie sehr dicht und bewahre sie zum Gebrauche auf. Sie sind so vortrefflich.

Rindfleisch einzumachen.

Nimm zwei Pfund mageres Rindfleisch, reibe es mit Salpeter ein, und laß' es eine Nacht hindurch liegen; dann salze es mit Kochsalz ein, gieße Wasser darüber, und halte es vier Tage lang in einem kleinen Topfe verschlossen. Trockne es mit einem Tuche ab und würze es mit schwarzem Pfeffer; lege es in einen kleinen gerade dazu passenden Topf, bedecke es mit einem gewöhnlichen Teige und laß' es fünf Stunden lang in einem ziemlich abgekühlten Backofen backen. Gieße keine Brühe daran.

Wenn es abgekühlt, nimm die Fasern und das Fett hinweg, zerstoße es sehr fein mit ein Viertel Pfund guter Butter, die ein wenig gewärmt, aber nicht zerlassen sein muß, und so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, um einen Teig daraus zu machen; thue es in sehr kleine Töpfe, und bedecke sie mit ausgelassener Butter.

Eine andere Art.

Reibe drei Pfund Rindfleisch mit vier Loth vom braunsten Zucker und einem halben Loth Salpeter ein; laß' es zwei Mal vierundzwanzig Stunden lang liegen, wasche es rein und trockne es; würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe und zwölf Gewürznelken; lege es in einen irdenen Topf, mit acht Loth in Stücken darüber gelegter Butter. Backe es drei Stunden lang; dann schneide die harte Außenseite ab und stoße es in einem Mörser; thue Gewürz nach eigenem Geschmacke hinzu. Lasse acht Loth gute Butter darin und in der aus dem Fleische kommenden Brühe aus, und quirle sie mit dem Fleische so fein als möglich. Fülle es in Töpfe, bedecke es hoch mit ausgelassener Butter, und bewahre es an einem kühlen, trockenen Orte, so wird es sich lange aufhalten.

Noch eine andere Art.

Nimm bereits gekochtes, entweder gesottenes oder gebratenes Rindfleisch, stoße es in einem Mörser, mit etwas Pfeffer, Salz, einigen Gewürznelken, geriebener Muskatennuß und ein wenig frischer Butter, die ein klein Bischen gewärmt ist.

Das Innere eines kalten Rindslendenstückes zuzubereiten.

Schneide das ganze Fleisch heraus, und mit ein wenig Fett in Fingersdicke, zwei Zoll lange Stücke; bestreue dieß mit Semmelmehl und

Digitized by Google

backe es in Butter in der Pfanne schön braun; trockne die Butter vom Fleische ab, und rühre es in guter, mit Pfeffer, Salz, Sardellen und Schalotten gewürzter Fleischbrühe um. Laß' es aber unter keinen Umständen sieden. Vor dem Auftragen gieße zwei Löffel voll Essig daran. Garnire es mit Petersilie.

Dasselbe zuzubereiten, daß es einen Geschmack wie ein Hase bekommt.

Nimm das Innere eines großen Lendenstückes, das einige Zeit aufgehangen war, klopfe es ein wenig, weiche es in einem Glase Portwein und eben so viel Essig, vierundzwanzig Stunden lang ein. Halte ein gutes Füllsel, wie für einen Hasen bereit; breite es nicht über das Stück, sondern in demselben aus, und rolle es fest zusammen. Brate es an einem hängenden Spieße, und betröpfle es mit einem Glase Wein und Essig, die mit einem Theelöffel voll Piment und ein paar Gewürznelken, zum feinsten Pulver gestoßen, vermischt werden müssen, bis der Braten ganz trocken, dann beträufle ihn mit Butter. Gib ihn mit einer kräftigen Fleischbrühe und zerlassener Butter auf der Platte zu Tische, Korinthen-Gelée-Sauce aber in Saucièren.

Noch eine andere Art, ein solches Stück zuzubereiten.

Haue es an einem Stücke aus, wenn es nicht an der Tafel gebraucht wird, dämpfe es mit guter Fleischbrühe, ein wenig Gewürzen und einem Löffel voll Wallnuß-Katchup. Gib es mit zerschnittenen eingemachten Früchten zu Tische. Dieß ist ein vortreffliches Nebengericht.

Fricasée von kaltem Roast-Beef.

Schneide sehr dünne Stücke von halbgebratenem Rindfleisch ab, zerhacke eine Hand voll Petersilie sehr klein, verschneide eine Zwiebel in vier Theile, und lege Alles zusammen mit einem Stücke Butter, und ein wenig starker Fleischbrühe in einen Schmortopf, würze es mit Salz und Pfeffer, und laß' es eine Viertelstunde lang gelinde dämpfen; dann thue zwei Eigelb, ein Glas Portwein und einen Löffel voll Essig daran, rühre es ein paar Minuten lang rasch über dem Feuer um, reibe die Platte mit Schalotten ein, und lege das Fricasée darauf.

Kaltes, halbgekochtes Rindfleisch als sogenannte Beef-Oliven zuzubereiten.

Schneide halbzolldicke Stücke in Quadrate von vier Zoll, bedecke sie mit einem Füllsel von Brodkrumen, Schalotten, ein wenig Nieren- oder anderm Fette, Pfeffer und Salz. Rolle sie und spieße sie an einen kleinen Speiler; lege sie mit einer Brühe aus Ochsenknochen oder Fleischbrühe, und einem oder ein paar Löffeln voll Wasser in einem Schmortopf, und dämpfe sie, bis sie weich sind. Frisches Fleisch thut es.

Dasselbe zuzubereiten, was man Sanders nennt.

Hacke Rind- oder Hammelfleisch mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz klein; thue ein wenig Fleischbrühe daran, lege es in Muschelschalen oder Näpfchen, die zu drei Theilen voll gemacht, und mit Kartoffeln aufgefüllt werden; vermische sie mit ein wenig Rahm, lege ein Stückchen Butter darauf, und bräune sie in einem Backofen, oder vor dem Feuer, oder mit einem glühenden Eisen.

Digitized by Google

Noch eine andere Zubereitung, Cecils genannt.

Hacke irgend eine Art Fleiſch, Brodkrumen, ziemlich viel Zwiebeln, einige Sardellen, Citronenſchalen, Salz, Muskatnuß, Peterſilie, Pfeffer und ein wenig gewärmte Butter klein, rühre es einige Minuten lang über dem Feuer um, und wenn es gehörig abgekühlt, mache Kugeln von der Größe und Geſtalt eines Truthahnauges daraus, binde ſie mit einem Ei, beſtreue ſie mit feinen Brodkrumen, und backe ſie dann in der Pfanne hübſch braun; gib ſie mit Fleiſchbrühe wie die Beef-Oliven zu Tiſche.

Ragout von Rindfleiſch (mince-beef.)

Schneide den halbgekochten Theil mit etwas von dem Fette ganz fein, lege es mit einer Zwiebel oder einer Schalotte (ſehr wenig thut es), ein wenig Waſſer, Pfeffer und Salz in eine Schmorpfanne, koche es, bis die Zwiebel ganz weich iſt, dann gieße ein wenig Fleiſchbrühe daran. In wenig Minuten wird es fertig ſein, es darf aber nicht ſieden. Halte eine kleine Platte mit kleinen Brodſchnitten warm und gieße das Ragout darauf, nachdem zuvor ein großer Löffel voll Eſſig daran gethan worden. Wenn Schalotteneſſig dazu verwendet wird, ſo bedarf es weder einer Zwiebel, noch einer Schalotte.

Gehacktes Rindfleiſch. (Hash-beef.)

Verfahre ganz wie vor, nur mit dem Unterſchiede, daß aus dem Fleiſche Schnitte gemacht werden, auch kann man einen Löffel voll Wallnußlikör oder Katchup dazu nehmen.

Es verdient beachtet zu werden, daß dieſe beiden Arten von Ragouts oder Hachées hart werden, wenn man ſie ſieden läßt. Alle Arten gedämpfter, oder zum zweiten Male zubereiteten Fleiſches dürfen blos wallen, und ſelbſt dieß nur bis ſie durchgewärmt ſind.

Boeuf à la vinaigrette.

Schneide ein drei Zoll dickes, halbgeſottenes Stück und ein wenig Fett ab, dämpfe es in dreiviertel Schoppen Waſſer, einem Glaſe weißen (nicht ſüßen) Wein, mit einem Bündel Gewürzkräuter, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatte; würze es mit drei geſtoßenen Nelken und Pfeffer, bis die Brühe nahezu eingetrocknet iſt, und wende es ein Mal um. Wenn es kalt, gib es zu Tiſche, ſeihe die Brühe und miſche ſie mit ein wenig Eſſig zur Sauce.

Rindsrund (vom Hintertheil).

Sollte ſorgfältig eingeſalzen und acht bis zehn Tage lang mit der Salzbrühe eingerieben werden; will man es länger aufhalten, ſo wende es blos um. Das Bein muß zuerſt heraus genommen und das Fleiſch aufgeſpeilert und zuſammengebunden werden, ſo daß es ganz rund wird. Es kann mit Peterſilie geſpickt werden, wenn man es liebt, in welchem Falle Oeffnungen mit einem ſcharf zugeſpitzten Meſſer angebracht werden müſſen, um die Peterſilie roh und dicht hineinzuſtecken. So bald das Fleiſch ſiedet, muß es abgeſchäumt werden, und hernach muß man es langſam ſieden laſſen.

Walliſer Rindfleiſch (Welsh-beef).

Nimm das vorige Stück und reibe es mit vier Loth Salpeter ein. Wenn es ſechs Stunden geſtanden, würze es mit Pfeffer, Salz und ein wenig geſtoßenem Piment. Laß' es ſechzehn Tage lang im Salzwaſſer liegen und wende es häufig um. Wenn es ſorgfältig mit der Salzbrühe abgewaſchen, lege es

Digitized by Google

in ein irdenes Gefäß, und backe es in einem Backofen mit ziemlich viel Rindsnierenfett darüber und darunter. Bedecke es mit gewöhnlichem Teig und laß' es sechs bis acht Stunden in dem Ofen. Ist dieß geschehen, so gieße die Brühe ab und laß' es stehen, bis es abgekühlt. Es kann zwei Monate lang aufgehalten werden und bleibt stets gleich gut.

Gebratene Zunge und Euter.

Nachdem die Zunge sauber gereinigt, salze sie mit Kochsalz und Salpeter ein, und lasse sie drei Tage liegen; dann siede sie, ebenso ein schönes junges Euter und einiges Fett dabei — diese aber abgesondert von der Zunge — bis beide ziemlich weich sind; laß' sie hierauf abkühlen, dann binde den dicken Theil des einen an den dünnen des andern und brate Zunge und Euter miteinander. Gib sie mit guter Fleischbrühe und Korinthen-Gelée-Sauce zu Tische. Einige Gewürznelken sollten in das Euter gesteckt werden. Dieß ist ein vortreffliches Gericht.

Zungen einzusalzen, zu räuchern, zu dörren.

Manche lieben Rindszungen mit der ganzen Wurzel eingemacht, in welchem Falle sie viel gröber aussehen, sonst aber keinen andern Vortheil gewähren, da die Wurzel zu hart ist, um sie hübsch abzuschneiden, wenn die Zunge eingesalzen wird. Soll die Wurzel abgeschnitten werden, so löse sie in der Nähe der Gurgel ab, doch ohne das unter der Zunge befindliche Fett. Die Wurzel muß über Nacht in Salz und Wasser eingeweicht und vor der Zubereitung außerordentlich reinlich gesäubert werden, wo sie dann, mit Fleischbrühe gedämpft, sehr gut ist, oder zwei Tage lang eingesalzen und zur Erbsensuppe verwendet werden kann. Nachdem das Fett und ein wenig von der Drüse unter der Zunge an dieser gelassen worden, bestreue sie mit Salz und laß' sie bis zum folgenden Tage trocknen. Dann nimm zu jeder Zunge einen großen Löffel voll Salz, eben so viel Rohzucker, und halb so viel Salpeter; reibe es gut ein, und wiederhole das Letztere eine Woche lang jeden Tag, dann thue noch einen zweiten großen Löffel voll Salz daran. Wird eine Zunge täglich eingerieben, so ist sie in zehn Tagen fertig; wendet man sie aber blos in der Salzbrühe um, so ist sie in vier bis fünf Wochen noch nicht zu viel gesalzen, länger sollte sie aber nicht aufgehalten werden. Soll sie gedörrt werden, so schreib das Datum auf ein Stückchen Pergament und befestige dieß daran. Räuchere sie drei Tage lang, oder hänge sie an einem trockenen Platze zum Dörren auf, ohne sie zu räuchern. Um die Zunge zuzubereiten, siede sie außerordentlich weich, in fünf Stunden wird sie fertig sein, und wenn es bälder geschehen, so kann sie leicht warm gehalten werden. Je länger man sie nach dem Räuchern aufbewahrt, desto höher ist ihr Wohlgeschmack; ist sie sehr hart, so kann man sie vier bis fünf Stunden einweichen; doch nach dem Geschmacke vieler Leute wird sie am besten unmittelbar aus der Salzbrühe zubereitet.

Eine andere Art.

Reinige die Zungen wie vorgesagt; auf zwei Stück nimm zwei Loth Salpeter und zwei Loth Prunellsalz, damit reibe sie täglich ein. Am dritten Tage bedecke sie mit Kochsalz, wende sie drei Wochen lang täglich um, dann trockne sie, reibe sie hierauf mit Kleien und nun räuchere sie. In zehn Tagen sind sie zum Speisen fertig. Bewahre sie an einem kühlen, trockenen Orte.

Digitized by Google

Gedämpfte Zungen.

Salze eine Zunge eine Woche lang mit Kochsalz und Salpeter ein, und wende sie täglich um. Siede sie so weich, daß sie sich schält; wann dieß geschehen, dämpfe sie in mäßig starker Fleischbrühe; würze sie mit Soja, Schwamm-Katchup, spanischem Pfeffer, gestoßenen Gewürznelken, und, wenn es nöthig, mit Salz. Gib sie mit Trüffeln, Morcheln und Schwämmen, in Fleischbrühe gedämpft, zu Tische.

Bei dieser und der nächstfolgenden Zubereitung müssen die Wurzeln vor dem Einsalzen von den Zungen abgeschnitten, aber etwas Fett daran gelassen werden.

Eine vortreffliche Art, eine Zunge zum Kaltverspeisen zuzubereiten.

Würze sie mit Kochsalz, Salpeter, braunem Zucker, ein wenig Seesalz, Pfeffer, Nelken, Muskatenblüthe und Piment, zu feinem Pulver verstoßen, und laß' sie vierzehn Tage darin; dann nimm die Pökelbrühe hinweg, lege die Zunge in einen kleinen Topf und thue etwas Butter daran; bedecke sie mit einem Schwarzbrodteige, und backe sie langsam, bis sie so weich ist, daß man einen Strohhalm durchstecken könnte.

Der dünne Theil gedörrter Zungen läßt sich eben so gut, wie getrocknetes Rindfleisch reiben, und gibt auch eine feine Zugabe zu Vermehrung des Wohlgeschmackes einer Omelette.

Rindsherz.

Wasche es sorgfältig; fülle es, wie einen Hasen, und gib es mit starker Fleischbrühe und Korinthen-Gelée-Sauce zu Tische. Gehacktes Fleisch dazu und Portwein.

Gedämpfter Ochsenkinnbacken, einfache Art.

Weiche einen hübschen Kinnbacken ein und reinige ihn den Tag zuvor, ehe er zubereitet werden soll; lege ihn in einen Schmortopf, der fest schließt, mit zwei Maß Wasser; laß' ihn gelinde wallen, nachdem er zuvor wohl aufgekocht hat, und gehörig abgeschäumt worden. Nach zwei Stunden thue eine starke Portion gelbe Rüben, Lauch, zwei bis drei Steckrüben, ein Bündel Gewürzkräuter, etwas ganzen Pfeffer und acht Loth Piment daran. Schäume es oft ab; ist das Fleisch weich, so nimm es heraus, und bedecke es, damit es nicht schwarz werde; laß' die Suppe kalt werden, schöpfe das Fett ab, und stelle sie besonders, oder mit dem Fleische auf. Es sollte hübsch braun aussehen, was durch gebrannten Zucker geschehen kann, oder wenn man einige mit Semmelmehl bestreute Zwiebeln ganz braun braten und sie damit kochen läßt. Dieß letztere verbessert alle Suppen und Fleischbrühen brauner Art. Liebt man die Gemüse in der Suppe nicht, so können sie herausgenommen und eine kleine geröstete Semmel, oder Brod in der Pfanne gebacken, dazu gethan werden. Sellerie gibt eine gute Zugabe, und sollte stets mit aufgestellt werden.

Eine andere Art.

Weiche einen halben Kopf drei Stunden lang ein und reinige ihn in sehr viel Wasser. Nimm das Fleisch von den Knochen ab, und lege es mit einer großen Zwiebel, einem Bündel Gewürzkräutern, etwas gestoßenem Piment, Pfeffer und Salz in einen Topf; gieße eine Maß Wasser darüber, und bedecke

Digitized by Google

den Topf feſt mit Fließpapier, oder einem Deckel, der darauf paßt. Laß' ihn acht Stunden in einem mäßig warmen Backofen ſtehen, oder neben dem Feuer, auch auf einem heißen Herde gelinde kochen. Wenn das Fleiſch weich iſt, thue es in einen reinen Topf, und laß' es abkühlen. Nimm nun das Fett ab, und wärme das Fleiſch Stückweiſe in der Brühe, zu der noch Trüffeln, Morcheln und Fleiſchklöße genommen werden müſſen. Thue Gemüſe nach Gefallen dazu.

Markknochen.

Sind ſie zu lang, um ſie ungetheilt aufzuſtellen, ſo ſäge ſie in zwei Hälften; bedecke das offene Ende mit einer dicht mit Semmelmehl beſtreuten und feſtumgebundenen Serviette. Siede ſie und gib ſie mit ſehr warmen geröſteten Brodſchnitten zu Tiſche. Das Mark gibt gute Puddings. Siehe dieſe.

Kuttelflecke

können in einer Terrine aufgeſtellt werden, nachdem ſie in Milch und Zwiebeln gedämpft, oder in dünnen Teig eingetauchten Stücken in der Pfanne gebacken worden. In beiden Fällen gib zerlaſſene Butter als Sauce dazu. Oder ſchneide den dünnen Theil in längliche Stücke, und dämpfe ſie in Fleiſchbrühe; verdicke dieſe mit Butter, die in ein klein wenig Semmelmehl gerollt, und thue einen Löffel voll Schwamm-Katchup daran. Oder auch ſiede ſie in Milch, und gib ſie in weißer Sauce zu Tiſche.

Eingepökelte Kuttelflecke.

Laß' die Kutteln ſieden, aber nicht weich; dann lege ſie in Salz und Waſſer, das jeden Tag aber friſch zugegoſſen werden muß, bis Alles verbraucht iſt. Wenn ſie zubereitet werden ſollen, tauche ſie in geſchlagenen Teig von Semmelmehl und Eiern und backe ſie hübſch braun in der Pfanne.

Ochſen- oder Kuhfüße.

Da ſie allgemein und wohlfeil ſind, ſo werden ſie nicht beſonders geachtet; allein ſie enthalten viel Nahrungsſtoff, und können auf verſchiedene Weiſe zubereitet werden: —

Weiche ſie gut ein; ſiede ſie, und ſtelle ſie in einer Serviette auf, dazu folgende Sauce in einer Saucière: Stark zerlaſſene Butter, ein großer Löffel voll Eſſig, ein Kochlöffel voll Senf und eben ſo viel Salz. Oder ſiede ſie, und dämpfe ſie dann in brauner Fleiſchbrühe. Oder ſchneide ſie in vier Theile, tauche jeden in Eier und Semmelmehl, und backe ſie in Butter. Oder brate ſie, und gib ſie mit gebratenen Zwiebeln, die rund darum hergelegt werden, zu Tiſche; Sauce wie zuvor. Oder backe ſie zur Mock turtle. (S. dieſen Art.).

Das Waſſer, in dem ſie geſotten werden, gibt auch, nebſt dem von Kalbsfüßen, ſehr gute Gelées, ſüße und andere, wenn ſie gehörig bereitet werden, und verurſacht weit weniger Koſten. Dieſe Gallerte verleiht auch den Suppen und Fleiſchbrühen, wie nachher aufgeführt werden wird, vermehrte Kraft.

Nierenfett.

Dieſer ſo nothwendige Artikel iſt, ſeiner großen Nachfrage wegen, oft ſehr ſelten, und da das Nierenfett ſehr leicht umſteht, ſo iſt beſondere Sorgfalt nöthig, um es in ſeiner ganzen Vollkommenheit aufzubewahren. Es muß, ſo wie es nach Hauſe gebracht wird, genau unterſucht, und jedes noch ſo kleine Stück von Nieren, Drüſen oder Haut hinweggenommen, die feſten Theile von den häutigen und lockern getrennt, die letztere zuerſt gebraucht, und die andere,

Digitized by Google

wenn sie trocken gewischt, in einen Topf gelegt, und mit Salz und Wasser bedeckt werden. Auf diese Weise kann man es ein oder ein paar Monate zu Füllseln, zu Puddings ꝛc. aufbewahren, doch sollte es zuvor in frischem Wasser eingeweicht werden.

Bratenfett ist dasjenige Fett, welches man vom Spießbraten erhält und zum Backen der Fische gebraucht; es macht ebenfalls einen guten Pastetenteig zum Küchengebrauche. Da, wo viel Fleisch zubereitet wird, gibt es für die Köchin vieler Familien ein profitables Nebengeschäft durch den Verkauf an Aermere.

Rindfleisch und Kohl, (Bubble and Squeak).

Siede, hacke und brate etwas Kohl mit ein wenig Butter, Pfeffer und Salz in der Pfanne und lege halbgekochtes und leicht in der Pfanne gebratenes Rindfleisch in Schnitten darauf.

Kalbfleisch.

Aufbewahrung.

Am ersten wird derjenige Theil einer Kalbskeule schlecht, wo das Euter zurückgespeilert ist. Der Speiler sollte herausgenommen und das ganze Fleisch jeden Tag abgewischt werden, wodurch dasselbe auch bei heißer Jahreszeit drei bis vier Tage lang aufbewahrt werden kann, wenn die Speisekammer gut ist. Versäume nicht, die längs des Rückgrathes herablaufende Röhre an einem Lendenstücke herauszunehmen, wie dieß auch beim Rindfleische geschieht, um dem Umstehen vorzubeugen. Die Einfassung der Brust muß gleichfalls hinweggenommen und das Innere derselben abgewischt, abgeschabt, und mit ein wenig Salz besprengt werden.

Ist Kalbfleisch in Gefahr, sich nicht halten zu wollen, so wasche es durchaus, thue die Stücke in einen Topf siedenden Wassers und laß' es zehn Minuten lang kochen, dann hebe es in einer sehr kühlen Speisekammer auf. Oder kann es in kaltes Wasser gelegt und abgekühlt, dann abgewischt und nun erst aufbewahrt werden.

Kalbskeule.

Haue sie klein oder groß ab, je nach der Zahl der Gesellschaft; nimm den Knochen heraus, fülle den leeren Raum mit einem guten Füllsel, und speilere sie ganz rund auf; die breite Seite laß' oben. Wenn sie halb gebraten, oder auch noch früher, bedecke das Fett mit Papier, und trage Sorge, daß das Fleisch nicht zu früh vom Feuer komme, von dem es ziemlich entfernt sein muß, da es sehr fest ist; gib sie mit zerlassener, darüber gegossener Butter zu Tische. — Es kann auch ein Theil davon eingemacht, oder auf irgend eine der hienach angegebenen Arten zubereitet werden.

Kniestück.

Wenige lieben das Kalbfleisch gesotten, daher wird es gut sein, das Kniestück klein zu lassen und zuvor einige Schnitten abzuschneiden, und da sich dieses Stück länger aufhalten läßt als die Keule, so ist es am besten, die Stücke erst dann abzuschneiden, wenn man ihrer bedarf. Zerhaue die Knochen, damit das Stück weniger Raum einnehme, wasche es wohl, und lege es in eine Pfanne mit drei Zwiebeln, ein paar Blättern Muskatenblüthe und einigen

Digitized by Google

Pfefferkörnern; bedecke es mit Wasser und laß' es gelinde kochen, bis es gar ist. Zur selben Zeit sollten ein wenig Maccaroni, oder Reis, oder Reismehl damit gekocht werden, um die Brühe einigermaßen zu verdicken, aber nicht zuviel. Vor dem Auftragen thue dreiviertel Schoppen Milch mit Rahm daran, und trage es entweder mit dem Fleische oder ohne dasselbe auf. Das Fleisch kann in dieser Suppe oder abgesondert zu Tische gegeben werden. Im letztern Falle kann man es mit Zwiebelsauce übergießen. Speck und einige Gemüse werden in der Regel mit gesottenem Kalbfleische gegessen. Zum Garniren nimm gehackte Petersilie.

Auch kann das Kniestück mit aufgeschnittenen Zwiebeln und Butter in einer Pfanne hübsch braun gebacken werden; halte Erbsen, Lattich, Zwiebeln und ein paar Gurken bereit, die in sehr wenig Wasser eine Stunde lang gedämpft haben müssen; dann thue diese an das Fleisch und dämpfe es damit, bis es weich genug zum Essen ist, doch nicht allzu weich. Lege Pfeffer, Salz und ein Bischen aufgeschnittene Münze daran, und gib es mit einander zu Tische.

Vorderviertel (Schulter).

Schneide das Kniestück zum Dämpfen oder zur Brühe ab. Den andern Theil brate mit einem Füllsel am Spieße; man kann ihn spicken. Gib das Gericht mit zerlassener Butter zu Tische.

Das Schulterblatt ist, wenn ziemlich viel Fleisch daran gelassen wird, mit Schwamm- oder Austernsauce, oder Schwamm-Katchup in Butter gegessen, sehr vortrefflich.

Gefülltes Kalbfleisch.

Hänge ein kleines Vorderviertel zwei Tage lang auf, wasche, trockne und beine es aus. Breite ein Füllsel aus dreißig Austern, (jede in vier Theile geschnitten) acht Loth fetten und mageren Speck oder Schinken, vier Loth frische Butter, vier Loth Brodkrumen, ein Dutzend kleinen Zwiebeln, ein wenig Petersilie, deßgleichen Majoran, außerordentlich fein gehackt, einen kleinen Löffel voll Salz, einen Theelöffel voll weißen Zucker, mit zwei Eiern vermischt. Rolle dieß in das Fleisch und binde es so fest zusammen, daß nichts von dem Gewürze verloren geht. Spicke das Fleisch und wickle es in einen großen Bogen Papier, der wohl mit Butter bestrichen ist, stecke es an einen kleinen Spieß, halte es in gehöriger Entfernung vom Feuer, bis es nach und nach durchaus heiß wird, dann bring' es allmählig näher; auf jedes Pfund darf zwanzig Minuten gerechnet werden. Etwa zwanzig Minuten bevor es gar sein mag, nimm das Papier ab, bestreue das Fleisch leicht mit Semmelmehl und laß' es eine hellbraune Farbe bekommen, dann sulze es und stelle es mit einer kräftigen Brühe auf der Platte auf.

Halsstück.

Schneide den Hals ab, laß' ihn sieden und begieße ihn mit Zwiebelsauce. Er sollte in Milch und Wasser gesotten werden. Auch kann statt Zwiebelsauce, Buttersauce mit Petersilie gegeben werden. Oder kann man das Stück mit ganzem Reis, kleinen Zwiebeln und Pfefferkörnern in sehr wenig Wasser dämpfen. Auch kann man es sieden und mit Speck und Küchenkräutern essen. Das bessere Ende kann am Spieße gebraten, als Schnitten auf dem Roste gebraten, oder in Pasteten zubereitet werden. Da es ein trockenes Stück ist,

Digitized by Google

ſo wird das Spicken ſehr zu ſeiner Verbeſſerung beitragen, wenn es am Spieße gebraten wird.

Halsſtück à la braise.

Spicke das beſſere (hintere) Ende mit Speck, der in feingehackter Peterſilie, Salz, Pfeffer und Muskatennuß gerollt worden; lege es in einen Schmortopf, und bedecke es mit Waſſer. Thue das andere Ende, ein wenig magern Schinken oder Speck, eine Zwiebel, zwei gelbe Rüben, zwei Selleriewurzeln und ein Glas Madeira daran. Dämpfe es zwei Stunden lang, oder überhaupt bis es nicht allzuweich iſt. Schöpfe die Brühe ab, bräune ein wenig Mehl mit Butter, in einem Schmortopfe, und lege das Fleiſch, den obern Theil nach unten, darein. Laß' es über dem Feuer, bis es eine Farbe bekommt, dann thue es in die Schüſſel, gieße etwas von der Brühe daran, rühre ſie um und laß' ſie ein wenig kochen, ſchäume ſie ſäuberlich ab, drücke den Saft einer Pomeranze oder Citrone darein und gib ſie mit dem Fleiſche zu Tiſche.

Kalbsbruſt.

Wenn ſie groß iſt, ſo können, ehe man ſie am Spieße bratet, die beiden Enden abgenommen, gebacken und gedämpft werden, oder kann man auch das Ganze braten. Sie muß mit Butter begoſſen werden.

Bleibt etwas übrig, ſo ſchneide es in hübſche Stücke, lege ſie in einen Schmortopf und gieße etwas Fleiſchbrühe daran, oder wenn keine vorräthig iſt, thut es auch ein wenig Waſſer; füge ein Bündel Kräuter, ein paar Blätter Muskatenblüthe, etwas Pfeffer und eine Sardelle hinzu; dämpfe ſie, bis ſie weich ſind; verdicke die Brühe mit Butter und Semmelmehl, nimm auch ein wenig Katchup dazu; man kann auch die ganze Bruſt dämpfen, nachdem man die beiden Enden abgenommen.

Gib das Bröschen ganz darauf zu Tiſche; es kann entweder gedämpft oder halb geſotten und dann mit Brodkrumen, Kräutern, Pfeffer und Salz bedeckt und in einem Blechofen gebacken werden.

Hat man einige Schwämme, Trüffeln und Morcheln, ſo können ſie mit gedämpft und aufgeſtellt werden.

Geſottene Kalbsbruſt mit Zwiebelſauce iſt ebenfalls ein vortreffliches Gericht, wenn ſie nicht alt oder zu fett iſt.

Gerollte Kalbsbruſt.

Beine ſie aus, nimm die dicke Haut und die Knorpeln heraus und klopfe ſie mit einem Rollholze. Würze ſie mit feingehackten, mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe vermiſchten Gewürzkräutern. Lege einige dicke Stücke ſchönen Schinken darein; oder rolle zwei bis drei hübſch rothe, zuvor eine oder ein paar Stunden geſottene und abgehäutete Kalbszungen in dieſelbe. Wickle ſie feſt in ein Tuch, binde ſie zu und ſetze ſie über ein gelindes Feuer, um ſie in ſehr wenig Waſſer wallen zu laſſen, bis ſie ganz weich iſt; dieß wird einige Stunden erfordern. Nun lege ſie auf den Küchentiſch, mit einem Brette und Gewichte darauf, bis ſie ganz kalt iſt.

Geſottene und ausgebeinte Schweinsfüße können darein oder darum hergelegt werden. Wenn die Lagen verſchiedene Farben haben, ſo ſehen ſie beſſer aus, man kann daher abwechslungsweiſe das Gelbe von hartgeſottenen Eiern, rothe Rüben, Schinken und Peterſilie nehmen, Alles muß aber gehackt ſein.

Digitized by Google

Wenn sie kalt ist, nimm Tuch und Zwirnband ab, gieße die Brühe darüber, die zwei Mal wöchentlich aufgekocht werden muß, wenn sie sich halten soll.

Dieselbe warm zu speisen.

Beine ein Stück von der Brust aus und lege eine Füllsel von Gewürzkräutern, Brod, einer Sardelle, ein paar Löffeln voll geriebenen Schinken, sehr wenig Muskatenblüthe, weißem Pfeffer und gehacktem Schnittlauch darüber; dann rolle es zusammen, binde es fest zu und dämpfe es in Wasser oder schwacher Fleischbrühe. Sorge, daß es die Farbe erhalte, und gib es in Kalbsbrühe oder Fricasée-Sauce, mit Schwämmen und Artischocken zu Tische.

Kalbs-Currie zu bereiten.

Schneide einen Theil einer Kalbsbrust in etwa drei Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke, backe sie in Butter in der Pfanne hellbraun, wozu eine feingeschnittene Zwiebel genommen wird. So lange sie noch heiß sind, reibe sie stark mit zwei Eßlöffeln voll Curriepulver ein. Lege sie nun in einen Schmortopf, thue gute Kalbfleischbrühe, Pfeffer, Salz und zwei Loth Butter daran, und dämpfe sie sehr gelinde, bis das Fleisch ganz weich ist.

Kann man frischen spanischen Pfeffer, der unter dem Namen Chillie bekannt ist, dazu haben, so vermehrt dieß den Wohlgeschmack sehr; man kann aber auch statt dessen andere frisch oder eingepökelt (capiscum) oder auch den Saft einer Citrone oder von indischen Pökelfrüchten nehmen, um die Brühe ziemlich scharf zu machen.

Fische, Geflügel und alle Gattungen Fleisch können so zubereitet werden.

Lendenstück à la daube.

Schneide das dicke Ende eines Lendenstückes (Nierenstück) ab, nimm das Hüftbein heraus, fülle die Höhlung mit einem guten Füllsel, binde es fest zu und lege es nebst dem herausgenommenen Knochen in einen Schmortopf, thue ein kleines Bündel Kräuter, eine Sardelle, zwei Blätter Muskatenblüthe, ein wenig weißen Pfeffer und anderthalb Schoppen Kalbsbrühe daran. Bedecke das Fleisch mit fetten Speckschnitten und lege einen Bogen weißes Papier darüber, decke den Topf fest zu, laß' das Fleisch zwei Stunden lang gelinde kochen, dann nimm den Speck heraus und sulze das Fleisch. Gib es mit Schwämmen oder mit Sauerampfersauce, oder irgend etwas Anderm zu Tische.

Kalbsrollen, entweder kalt oder frisch.

Schneide dünne Stücke und breite über sie eine gute Würze von einigen Brodkrumen, ein wenig gehacktem Speck oder geriebenem Schinken und ein Bischen Nierenfett, Petersilie und Schalotten (oder anstatt der beiden letztern frische Schwämme, klein geschnitten und gedämpft), Pfeffer, Salz und sehr wenig Muskatenblüthe aus. Mit diesem Füllsel kann man entweder die Rolle gleich einer Bratwurst füllen, oder es mit dem Fleische aufrollen. In beiden Fällen muß dieses sehr fest zugebunden und sehr gelinde in Fleischbrühe und einem Glase Xeres gedämpft werden. Wenn es weich ist, gib es, nachdem es wohl abgeschäumt, zu Tische.

Kalbsragout mit Gemüse (Harrico).

Nimm das bessere Ende eines kleinen Halsstückes; haue die Beine entzwei, aber laß' sie am ganzen Stück; dann lege es in einen Schmortopf,

Digitized by Google

bedecke es mit brauner Fleischbrühe, und wenn es bald gar ist, halte eine Pinte gekochter Erbsen, sechs geschälte, aufgeschnittene Gurken und zwei in vier Theile geschnittene Stücke Krauskohl bereit, alle in ein wenig guter Fleischbrühe gedämpft, lege sie zu dem Fleische und laß' es miteinander zehn Minuten lang gelinde kochen. Ist das Fleisch in der Schüssel, so gieße die Brühe mit den Gemüsen darüber und lege die Kohlköpfe mit Fleischklößen darum her.

Gehacktes Kalbfleisch oder Geflügel kalt zu essen, genannt Dunelm.

Dämpfe einige kleine Schwämme in ihrem eigenen Safte und mit ein wenig Butter eine Viertelstunde lang; hacke sie sehr klein und thue sie nebst der Brühe an gehacktes Kalbfleisch mit ein wenig Pfeffer und Salz, etwas Rahm und einem Stückchen Butter, die in weniger als einem halben Theelöffel voll Semmelmehl gerieben worden. Laß' es drei bis vier Minuten lang gelinde kochen und gib es auf dünnen Brodschnitten zu Tische.

Geschnittenes Kalbsragout.

Schneide kaltes Kalbfleisch so fein als möglich, aber hacke es nicht, nimm dazu ein klein wenig aufgeschnittene Citronenschalen, zwei Scharren Muskatennuß, etwas Salz und vier bis fünf Eßlöffel voll schwacher Fleischbrühe, Milch oder Wasser, laß' dieß gelinde mit dem Fleische kochen, aber nicht sieden, und thue ein wenig in Semmelmehl getauchte Butter daran. Lege dreieckige Stückchen gerösteten Brodes um die Platte. Gebackene Brodkrumen, leicht darüber hergestreut, oder in gleichen Haufen auf dem Fleische ausgebreitet, dienen sehr dazu, das Ansehen und den Wohlgeschmack zu vermehren; ein wenig gehackte Schalotten können auch darüber gestreut werden.

Kalbsrippchen. Maintenon-Schnitten (Cutlets).

Schneide Schnitten von etwa dreiviertel Zoll Dicke ab, klopfe sie mit dem Rollholze und befeuchte sie auf beiden Seiten mit einem Ei; tauche sie in eine Würze von Brodkrumen, Petersilie, Quendel, Majoran, Pfeffer, Salz und ein wenig geschabter Muskatennuß; dann falte sie in Papier und brate sie auf dem Roste; gib zerlassene Butter mit ein wenig Schwamm-Katchup in einer Saucière dazu.

Eine andere Art von Zubereitung.

Richte sie zu, wie vor, und backe sie in der Pfanne, dann lege sie in eine Schüssel und halte sie warm, bestreue sie ein wenig mit Semmelmehl und thue ein Stückchen Butter daran, bräune sie, dann gieße ein wenig siedendes Wasser darüber und lasse sie roth kochen; würze sie mit Pfeffer, Salz und Katchup.

Oder richte sie, wie oben gesagt, zu, und laß' sie in einem Blechofen backen, gieße dann zerlassene Butter und Champignonsauce darüber.

Oder pfeffere, salze und siede sie, besonders Halsschnitten. Sie sind vortrefflich zu Gemüsen.

Kalbsscheibchen (Collops).

Schneide lange, dünne Schnitten ab, klopfe sie wohl, lege dünne Speckschnittchen von derselben Größe darüber und breite ein stark gewürztes gutes Füllsel, sowie ein wenig Knoblauch und spanischen Pfeffer darüber aus. Rolle sie in der Größe von zwei Fingern dicht auf, sie dürfen aber nicht länger als

Digitized by Google

zwei bis drei Zoll ſein, ſchiebe einen ſehr dünnen Speiler durch, um ſie feſt aufzufaſſen, reibe ſie mit Eiern ein, backe ſie in der Pfanne hübſch braun und gieße eine gute braune Fleiſchbrühe darüber.

Eine andere Art, ſie ſchnell zuzubereiten.

Schneide ſie mit einem ſcharfgeſchliffenen Meſſer ſo fein als Papier in kleine Stücke. Lege die Haut und andere einzelne Stücke in ein wenig Waſſer, mit etwas Pfeffer und Salz, und ſtelle dieſe an das Feuer, während die Scheibchen geklopft werden, tauche ſie dann in eine Würze von Kräutern, Brod, Pfeffer, Salz und Muskatennuß, nachdem ſie zuvor mit einem Ei befeuchtet werden. Dann lege ein Stückchen Butter in eine Bratpfanne und laß' ſie ſehr ſchnell braten, denn da ſie ſo dünn ſind, ſo iſt es in zwei Minuten auf beiden Seiten geſchehen, ſtelle ſie ſofort in einer gewärmten Schüſſel vor das Feuer, dann ſchöpfe die Brühe in die Bratpfanne und laß' ſie in dieſer etwas einkochen, ſofort aber gieße ſie über die Scheibchen. Ein wenig Katchup macht ſie noch beſſer.

Schottiſche Collops (Kalbsſcheibchen).

Schneide Kalbfleiſch in dünne, etwa drei Zoll große Stücke, ziemlich rund, klopfe ſie mit dem Rollholze und ſchabe ein wenig Muskatennuß darauf; tauche ſie in Eigelb und brate ſie in ein wenig Butter hübſch braun in der Pfanne; gieße die Butter ab und halte dreiviertel Schoppen Fleiſchbrühe, ein kleines Stückchen in ein wenig Semmelmehl geriebene Butter, einen Eidotter, zwei große Löffel voll Rahm und ein Bischen Salz warm bereit, um es über die Scheibchen zu gießen. Die Sauce darf aber nicht ſieden, ſondern muß umgerührt werden, daß ſie ſich verdicke.

Muſcheln von kaltem Kalbfleiſch oder Hühnern.

Hacke das Fleiſch außerordentlich klein und ſetze es mit ein wenig geſchabter Muskatennuß, Pfeffer und Salz und ein wenig Rahm zehn Minuten lang zum Feuer: dann thue es in Kammmuſchelſchalen und fülle ſie mit Brodkrumen auf, lege einige Stückchen Butter darauf und bräune ſie vor dem Feuer.

Sowohl Hühner- als Kalbfleiſch ſieht, auf dieſe Weiſe zubereitet, recht gut aus und ißt ſich gut, gebackene Brodkrumen kann man darauf legen.

Kalbs-Fricandeau.

Schneide ein großes Stück, etwa neun Zoll lang und halb ſo dick und breit von der fetten Seite der Keule ab, klopfe es mit dem Rollholze, häute es ab und trenne die rauhen Ränder davon. Spicke es oben und an den Seiten, bedecke es mit fettem Speck und dann mit weißem Papier, lege es in einem Schmortopf mit einigen Stücken ungekochten Kalb- oder Hammelfleiſches, vier Zwiebeln, einer aufgeſchnittenen Schalotte, einem Bündel Gewürzkräutern, vier Blättern Muskatenblüthe, vier Lorbeerblättern, anderthalb Schoppen guter Fleiſchbrühe und einem Viertelpfund magerem Schinken. Decke den Topf feſt zu und laß' es drei Stunden lang dämpfen, dann nimm das Fleiſch heraus, ſchöpfe das Fett von der Brühe und laß' ſie ſchnell kochen, bis ſie zur Gallerte wird. Halte das Fricandeau warm, ſulze es damit und gib es mit dem Ueberreſte der Gallerte auf den Tiſch; Sauerampferſauce oder Endivienſauce beſonders.

Digitized by Google

Eine wohlfeilere, aber ebenfalls gute Art, ein Fricandeau von Kalbfleisch zuzubereiten.

Mit einem scharfgeschliffenen Messer schneide den magern Theil eines großen Halsstückes am bessern Ende ab, indem es in Handlänge von den Beinen abgelöst wird, und bereite es, wie vorgesagt, so hat man blos das Fleisch von drei bis vier Knochen nöthig, die eine gute Brühe geben; nimmt man dagegen den Hauptheil der Keule dazu, so ist das Ganze verdorben.

Fricandeau von Kalbsbröschen.

Nimm zwei große, runde Kalbsbröschen und bereite sie wie das Kalbfleisch, mache eine kräftige Brühe mit Trüffeln, Morcheln, Schwämmen und Artischoken und gieße sie darum. Wird das Fricandeau vor der Zubereitung einige Stunden lang in kaltes Wasser gelegt, so wird es weißer und weicher.

Kalbs-Oliven.

Schneide lange, dünne Stücke ab, lege dünne Schnitten fetten Specks darauf, und über diese eine Lage stark gewürzten Füllsels mit gehackten Schalotten und spanischem Pfeffer. Rolle sie fest auf, etwa zwei Finger dick, aber nicht mehr als zwei bis drei Zoll lang, stecke sie an einen kleinen Speiler ringsum auf, reibe sie mit einem Ei ein und brate sie hübsch hellbraun in der Pfanne. Gib sie mit brauner Fleischbrühe zu Tische, in der einige frische oder eingemachte Schwämme gekocht werden müssen. Garnire sie mit gebackenen Klößen.

Kalbfleisch einzumachen.

Eine kalte Keule gibt das hübscheste Stück zum Einmachen, oder verfahre wie folgt: Würze ein großes Stück der Keule, ehe sie zubereitet ist, mit etwas Muskatenblüthe, Pfefferkörnern und zwei bis drei Gewürznelken, lege es in einen Schmortopf, der es gerade faßt, fülle ihn mit Wasser auf und laß' es drei Stunden lang im Ofen backen, dann stoße es ganz klein in einen Mörser und thue Salz nach Geschmack daran; an zu stoßendes Fleisch, das zuvor gebacken worden, thue ein wenig Fleischbrühe, wenn es bald verspeist werden soll, im andern Falle blos ein Stückchen kaum zerlassener Butter. Wenn es gestoßen, bedecke es mit Butter.

Eingemachte Sachen halten sich am besten in sehr kleinen Töpfen.

Kalbfleisch oder Hühner mit Schinken einzumachen.

Stoße kaltes Kalbfleisch oder das Weiße vom Huhn, würze es, wie vorgesagt, und lege es mit Zwischenlagern von gestoßenem oder eigentlich gehacktem Schinken in den Topf, presse jede Lage stark hinein und bedecke den Topf mit Butter. Dieß speist sich köstlich, und ganz herausgenommen, gibt es ein treffliches Zugericht beim zweiten Gange; man kann es auch theilen.

Kalbfleischkuchen.

Siede sechs bis acht Eier hart, schneide das Gelbe in zwei Theile und lege einige der Stücke auf den Boden des Topfes, schüttle ein wenig gehackte Petersilie, einige Stücke Kalbfleisch und Schinken darin, und dann thue wieder Eier daran, und so fahre fort hineinzulegen, bis der Topf voll ist, jedes Mal ihn schüttelnd, und gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz dazu nehmend. Dann gieße Wasser daran, daß die Schichten bedeckt sind, und lege etwa zwei Loth Butter darauf, binde ihn mit doppeltem Papier zu und lasse ihn etwa eine

Digitized by Google

Stunde im Ofen backen. Dann presse ihn mit einem Löffel fest zusammen und laß' ihn stehen, bis er abgekühlt ist. Er kann nun in eine kleine Form gethan werden, aus der herausgenommen, er ein hübsches Zugericht oder Abendessen gibt.

Chartreuse.

Lege eine Kupferform mit fettem Specke aus, und am Rande herum aufgeschnittene gelbe und Steckrüben, bedecke es mit einem Füllsel und lege dann ein Fricassée von Kalbfleisch oder Geflügel darein. Bedecke die Form mit einem Teige, backe es eine Stunde lang und gib es auf einer Platte zu Tische.

Marmorirtes Kalbfleisch.

Siede eine gedörrte Rindszunge weich, häute sie ab, schneide sie in dünne Stücke, und klopfe sie mit einem halben Pfunde Butter und etwas gestoßener Muskatenblüthe so fein als möglich. Halte gebratenes Kalbfleisch von der Keule bereit, daß mit Butter geklopft und mit weißem Pfeffer und Salz gewürzt ist, lege davon eine dicke Lage in einen großen Topf, dann die Zunge in rohen, unregelmäßigen Klumpen, daß sie einander nicht berühren; fülle den Topf mit Kalbfleisch auf und presse es fest hinein. Gieße ausgelassene Butter dick darüber, bewahre es an einem trockenen, kühlen Platze, und gib es in dünnen Schnitten ohne die Butter zu Tische. Garnire sie mit Petersilie.

Eine vortreffliche Art, gebratenes Kalbfleisch zuzubereiten.

Von einem nicht zu stark gebratenen Stücke schneide dünne Schnitten ab, entferne die Haut und die Knorpeln, stelle einige geschnittene Zwiebeln, mit einer Schalotte, einem Stücke Butter und etwas Semmelmehl über das Feuer, brate und schüttle sie. Thue etwas Kalbfleischbrühe und ein Bündel Gewürzkräuter daran, laß' es zehn Minuten lang wallen, schöpfe die Brühe ab und gieße sie an das Fleisch, lege ein wenig klein gehackte Petersilie, geriebene Citronenschalen und Muskatennuß daran, laß' es eine Minute lang wallen, dann thue das Gelbe von zwei Eiern hinzu, die mit zwei Löffeln voll Rahm und sehr wenig Pfeffer verklopft worden, rühre es über dem Feuer um, bis es dick und weich ist, drücke ein wenig Citronensaft darein und dann gib es zu Tische.

Gesottener Kalbskopf.

Reinige ihn recht säuberlich und weiche ihn in Wasser ein, damit er recht weiß aussehe; nimm die Zunge zum Einsalzen und das Hirn zu einem eigenen Gerichte heraus. Siede den Kopf sehr weich, dann bestreue ihn mit Brodkrumen und gehackter Petersilie, und bräune sie, oder, wenn man will, laß' die eine Seite rein. Gib ihn mit Speck und Gemüse zu Tische.

Das Hirn muß in kaltem Wasser eingeweicht und dann gesotten werden, sofort mische es mit zerlassener Butter, gebrühtem, gehacktem Salbei, Pfeffer und Salz; die Zunge kann man dazu nehmen oder weglassen, sie muß recht weich sein.

Bleibt etwas von dem Kopfe übrig, so kann man den nächsten Tag ein Ragout daraus machen, und einige Stücke gelinde gewärmten Speckes darum legen.

Kalter Kalbskopf ist recht gut, wenn er auf dem Roste gebraten (grillirt) wird.

Ragout vom Kalbskopf.

Wenn der Kalbskopf halb gesotten, schneide das Fleisch in halbe Zoll dicken und zwei bis drei Zoll langen Stücken ab, bräune etwas Butter, Semmelmehl und geschnittene Zwiebeln und lege die Stücke mit ein wenig guter

Digitized by Google

Fleischbrühe, Trüffeln und Morcheln darein, laß' sie ein wenig kochen und schäume sie wohl ab, dann setze sie zu einem mäßigen Feuer, um sie wallen zu lassen, bis sie recht weich sind. Würze sie mit Pfeffer, Salz und spanischem Pfeffer im Anfange, und zehn Minuten vor dem Auftragen thue etwas gehackte Petersilie und ein klein wenig Dragun, sowie so fein als möglich geschnittenen Majoran dazu, unmittelbar vor dem Auftragen aber drücke noch den Saft einer Citrone darein aus. Garnire das Gericht mit Fleischklößen und Stückchen von rund gerolltem Speck.

Eine andere Art.

Siede den Kopf fast ganz gar, dann nimm das Fleisch von der bessern Seite mit einem scharfen Messer säuberlich von den Knochen, lege dieß in eine kleine Schüssel, bestreiche es mit zwei Eigelb, bedecke es mit Brodkrumen, einigen klein gehackten Kräutern, ein wenig Pfeffer und Salz, und einer Scharre Muskatennuß, Alles zuvor untereinandergemischt. Setze die Schüssel an das Feuer und wende das Fleisch hier und da um, damit alle Theile gleich braun werden. Mittlerweile schneide den Ueberrest des Fleisches und die Zunge vom Kopfe, welche zuvor geschält werden muß, thue anderthalb Schoppen guter Fleischbrühe in eine Pfanne, dazu eine Zwiebel, ein kleines Bündel Kräuter (bestehend aus Petersilie, Basilikum, Saturei, Dragun, Majoran und ein wenig Quendel), ein Bischen Salz und spanischen Pfeffer, eine Schalotte, ein Glas Xeres und ein wenig Austernsaft. Koche dieß einige Minuten lang und seihe es über das Fleisch, das mit ein wenig Semmelmehl bestreut werden muß. Füge einige Schwämme, frisch oder eingemacht, einige Trüffeln und Morcheln und zwei Löffel voll Katchup hinzu, dann zerklopfe das halbe Hirn und thue es nebst einem Bischen Butter und Semmelmehl zum Uebrigen.

Zerklopfe die andere Hälfte des Hirns mit gehackten Citronenschalen, ein wenig Muskatennuß und Blüthe, etwas gehackter Petersilie und einem Ei, dann backe es in der Pfanne als kleine Kuchen recht hübsch braun. Tauche einige Austern in Eigelb und thue dasselbe; ebenso einige gute Fleischklöße, die bereitet werden wie zum Mock-turtle. Garnire das Gericht mit diesen und einigen vor dem Feuer nur ein klein wenig erwärmten kleinen Speckstückchen.

Fricassirter Kalbskopf.

Reinige einen Kalbskopf und siede ihn halb, schneide das Fleisch in kleine Stücke und thue es in einen Topf, dazu ein wenig aus den Knochen gemachter Fleischbrühe, etwas von dem Wasser, worin es gekocht, ein Bündel Gewürzkräuter, eine Zwiebel und ein Blatt Muskatenblüthe. Sind junge Hähne im Hause, so nimm die Kämme dazu, siede sie aber zuvor weich und schäle sie; ein in große Würfel geschnittenes Kalbsbröschen thut es aber auch eben so gut. Würze die Brühe mit ein wenig Pfeffer, Muskatennuß und Salz, reibe etwas Semmelmehl und Butter hinein und laß' es miteinander kochen, dann nimm die Kräuter und Zwiebeln heraus und thue eine Tasse Rahm daran, ohne sie darin kochen zu lassen. Gib es mit kleinen, rundgerollten Speckstückchen und Klößen zu Tische.

Gerollter Kalbskopf.

Brühe einen hübschen Kalbskopf, reinige ihn säuberlich und nimm das Hirn heraus. Laß' ihn so weich sieden, daß man die Knochen herausnehmen

Digitized by Google

kann, dann halte eine gute Portion gehackter Petersilie, Muskatenblüthe und Nuß, Salz und weißen Pfeffer, Alles wohl untereinander gemischt, bereit, würze ihn stark damit, lege die Petersilie in dichter Lage darein, dann eine Portion dicker Schnitten von gutem Schinken, oder eine abgehäutete Zunge von schöner Farbe, und stecke dann die Dotter von sechs hübsch gelben Eiern an verschiedenen Stellen herum. Rolle den Kopf ganz dicht auf und binde ihn so fest als möglich zusammen. Siede ihn, bis das Zwirnband nachläßt, dann lege ein Gewicht darauf, ohne aber das Band abzunehmen, bis er ganz kalt ist. Bewahre ihn in der eigenen Brühe, Essig und Salz.

Unter dem Zwirnbande muß, wie bei andern Rollen, ein Tuch umgewickelt werden.

Gedämpfter Kalbskopf.

Siede einen recht kleinen Kalbskopf mit der Haut halb, schneide das Fleisch in dreieckige Stückchen, und dämpfe sie in einer braunen, nicht stark gewürzten Sauce; gib sie mit Fleischklößen und Schwämmen, nachdem sie mit Salz, Schwammpulver und ganz wenig Piment gewürzt worden, zu Tische.

Kalbshirn

kann, wie folgt, zubereitet werden und gibt so ein sehr treffliches Gericht. Trage Sorge, daß es beim Zertheilen des Kopfes nicht mit verhauen werde, reinige es besonders säuberlich und entferne alle großen Fasern mit der Haut, weiche es mehrmals in warmem Wasser ein, schäle es ab, dann weiche es in Citronensaft ein, worin ein wenig Kerbel drei Stunden lang gelegen. Trockne es wohl, tauche es hierauf in Butter und backe es in der Pfanne; gib es mit Folgendem zu Tische: Mache einen Kochlöffel voll Gallerte heiß, schneide einige in Butter gebräunte Zwiebeln außerordentlich klein, einige Artischoken in zwei Theile, nimm einige Schwämme dazu, und lege ringsum das Gehirn; oder, wenn es, wie oben gesagt, zubereitet, stelle es mit saurer Sauce, in welche Citronensaft gedrückt, auf die Tafel.

Fricassirte Kalbsfüße.

Siede zwei Kalbsfüße in einer nicht tiefen Pfanne und trage dabei Sorge, daß sie nicht zerbrochen werden, lege sie eine Stunde lang in kaltes Wasser, theile sie und bringe sie nun in ein wenig schwache Kalbfleischbrühe, laß' sie darin eine halbe Stunde lang mit einem Blatte Muskatenblüthe und einem Stückchen Citronenschale wallen, diese nimm dann wieder heraus und thue dagegen einen halben Theelöffel voll Rahm und ein Bischen Semmelmehl mit Butter dazu.

Oder gib sie einfach gesotten, mit Petersilie und Butter zu Tische.

Eine andere Art, zu einem Zugerichte.

Siede einen großen Fuß weich, spalte ihn in zwei Theile, rolle sie in gewärmter Butter, dann in feinen Brodkrumen; dieß wiederhole noch ein Mal, dann koche sie hübsch braun, und gib sie in brauner Brühe mit eingemachten Früchten auf die Tafel.

Nieren.

Hacke Kalbsnieren mit etwas von dem Fette, gleicherweise ein wenig Lauch oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz, rolle es mit einem Ei in Klöße und brate sie in der Pfanne.

Digitized by Google

Kalbsherz.

Stopfe und brate es wie ein Rindsherz; oder, wenn es aufgeschnitten und gewürzt, mache einen Pudding daraus, wie es für Steak- oder Nierenpudding vorgeschrieben ist.

Kalbsleber.

Schneide sie auf, würze sie mit Pfeffer und Salz und brate sie fein auf dem Roste; reibe ein wenig kalte Butter daran, und gib sie sehr heiß, mit kleinen Stückchen fetten Schinkens oder gebackenen Kräutern auf Stoffordshire Art (s. Gemüse) zu Tische.

Gebratene Kalbsleber.

Wasche sie und trockne sie ab, dann schneide eine große Oeffnung hinein und fülle sie mit Brodkrumen, gehackten Sardellen, Kräutern, ziemlich viel fettem Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, einem Stückchen Butter und einem Ei, nähe sie zu, dann spicke sie, oder wickle sie in ein Kalbsnetz und brate sie. Gib sie mit guter brauner Kraftfleischbrühe und Korinthen-Gelée zu Tische.

Leber und Lunge.

Siede eine gleiche Quantität von beiden halb, dann schneide sie zu einem mittelgroßen Ragout, gieße ein paar Löffel voll von dem Wasser, worin sie gesotten, ein Stückchen Butter, Semmelmehl, Salz und Pfeffer daran, walle sie zehn Minuten lang und stelle sie heiß auf.

Kalbsbröschen.

Sie mögen zubereitet werden, wie sie wollen, so sollten sie zuvor halbgesotten und dann in kaltes Wasser gelegt werden. Dieß, was man bleichen nennt, macht sie weißer und dichter, sowie auch fester.

Einfach zubereitet.

Verfahre, wie vorgesagt, befeuchte sie mit einem Ei und bestreue sie mit Brodkrumen, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, und laß' sie in einem Blechofen backen. Gib sie mit zerlassener Butter, mit oder ohne ein wenig Schwamm-Katchup zu Tische.

Gebraten.

Brate zwei große halb, wenn sie kalt sind, spicke sie mit Speck und brate sie in einem Blechofen gar. Zur Sauce einfache Butter und Schwamm-Katchup.

à la daube.

Bleiche zwei bis drei von der größten Art, spicke sie mit kleinen Speckschnittchen, lege sie in einen Schmortopf, nebst etwas guter Kalbfleischbrühe, ein wenig gebräunt, und dem Safte einer halben Citrone, dämpfe sie, bis sie recht weich sind, und unmittelbar vor dem Auftragen verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter; gib sie in ihrer eigenen Brühe mit gesottenem Sellerie zu Tische.

Gedämpfte.

Nach dem Bleichen fülle sie mit einem Füllsel von Geflügel, fettem und magern Speck, einer Sardelle, Muskatennuß, Citronenschalen, Petersilie und sehr wenig spanischem Pfeffer und Quendel; wenn dieß gehörig gemischt, füge das Gelbe von zwei Eiern hinzu. Befestige sie mit Splitterspeilern zusammen, lege sie mit Schnitten von Kalbfleisch darüber und Speckschnitten darunter in den Schmortopf, und würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe, Nelken, Kräutern und geschnittenen Zwiebeln. Bedecke sie dicht, halte sie zehn Minuten

Digitized by Google

am Feuer, dann thue drei Schoppen Fleischbrühe daran, und dämpfe sie ein paar Stunden lang langsam. Nimm sie aus der Brühe, seihe und schäume diese ab, und koche sie bis auf dreiviertel Schoppen ein; mache nun die Bröschen wieder warm darin, und gib sie mit ringsumher gelegten Citronenschnitten zu Tische.

Weiß fricassirt.

Bleiche und zerschneide sie; verdicke etwas Fleischbrühe mit Semmelmehl und Butter, diese untereinander gemischt, ein wenig Rahm und Schwammpulver, und füge weißen Pfeffer, Muskatennuß und geriebene Citronenschalen hinzu, laß' diese Sachen eine kurze Zeit miteinander dämpfen, dann die Bröschen zwanzig Minuten lang darin wallen. Wenn sie vom Feuer genommen werden, füge ein wenig Salz und Citronenschalen hinzu, rühre es wohl um und gib es zu Tische.

Braun fricassirt.

Schneide sie zu einer Größe von einer Wallnuß, bestreue sie mit Semmelmehl und brate sie hübsch braun, gieße gute Fleischbrühe, mit Salz, Pfeffer, spanischem Pfeffer und Piment gewürzt, daran, laß' sie wallen, bis sie weich sind. Verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter. Morcheln, Trüffeln und Schwämme können dazu genommen werden, sowie Schwamm-Katchup.

Wollen Kalbsbröschen nicht als besonderes Gericht aufgestellt werden, so geben sie auch eine treffliche Zugabe zu Ragouts und Fricassées anderer Fleischspeisen, wenn sie in Schnitten oder große Würfel geschnitten werden, mit oder ohne Trüffeln ꝛc. dabei. Ebenso bei französischen oder Kalbskopfs- ꝛc. Pasteten. Von Kalbsfüßen kann man ein treffliches und nahrhaftes Fricassée bereiten. Die Brühe, worin sie gekocht werden, wird zu Bereitung von Gelée benützt.

Hammelfleisch.

Beobachtungen bei diesem Fleische.

Nimm die längs des Rückenbeines innerhalb des Rückenstückes herablaufende Röhre heraus, und, wenn das Fleisch längere Zeit aufbewahrt werden soll, reibe den Theil hart über dem Schwanze mit Salz ein, nachdem zuvor die Drüse herausgenommen. Wische es, sowie anderes Fleisch, täglich ab, bringe es aber, wenn du dieß thust, in keine warme Küche.

Die Drüse im Fette des dicken Theiles der Keule sollte vom Fleischer herausgenommen werden, da sie zuerst umsteht. Der blutige Theil des Halses ist gleich abzuschneiden, sowie das Fleisch nach Hause kommt. Das Brustbein sieht ebenfalls bald um, und wenn man die Brust aufbewahren will, so thut man gut, sie mit Salz einzureiben, wenn die Witterung warm ist.

Alle Drüsen jeden Fleisches sollten stets beim Nachhausebringen gleich herausgenommen, dann das Fleisch trocken gewischt werden.

Zum Braten muß man das Hammelfleisch so lange aufhängen, als es sich hält, namentlich die Hintertheile, doch aber nicht so lange, bis es angeht; denn, was auch die Mode sagen mag, angegangenes Fleisch sollte nicht in den Magen kommen; allein bei gehöriger Sorgfalt und einer guten Speisekammer kann man das Fleisch zur großen Vervollkommnung seines Wohlgeschmackes lange aufhängen.

Digitized by Google

Hammelfleiſch, das geſotten wird, hat keine hübſche Farbe, wenn es lange aufgehangen war.

Große Sorgfalt muß darauf verwendet werden, um das Fett des Gebratenen mittelſt Papier aufzubewahren.

Hammelskeule.

Wenn ſie am Spieße gebraten wird, gib ſie mit Korinthengelée oder Zwiebelſauce, Salat und Kartoffeln zu Tiſche.

Geſottene Keule.

Muß zuvor zwei Stunden lang in kaltem Waſſer eingeweicht, dann in einem Tuche geſotten werden. Stelle ſie mit Kapernſauce, geſtoßenen Steckrüben, Kräutern und gelben Rüben auf die Tafel. Für eine kleine Familie können auch zwei Gerichte gemacht werden, wie folgt: Schneide den obern Theil, wie beim Kalbfleiſche, zum Braten ab und gib es gefüllt oder ungefüllt. Das Knieſtück kann mit Reis oder Gerſte, anſtatt der Brühe, gedämpft werden; oder kann man es auch ſo bereiten: als —

Mouton à la turc.

Waſche es in Waſſer rein, weiche es dann in Eſſig ein, und lege es, ohne abzutrocknen, in einen feſt zuzudeckenden Schmortopf, nachdem zuvor einige Speiler auf den Boden gelegt worden, damit das Fleiſch nicht anklebe; thue ein Bündel Gewürzkräuter, drei mittelgroße Zwiebeln, gerade ſo viel Waſſer als hinreicht, um dem Fleiſche die gehörige Dichtheit zu geben, ein Blatt Muskatennuß und einige Pfefferkörner daran. Laß' es ſehr gelinde dämpfen, und trage Sorge, daß der Reis nicht anbrennt. Iſt das Fleiſch recht weich, ſo nimm die Zwiebeln, Kräuter und Gewürze heraus und erhitze ſie mit zwei Loth Butter.

Eine andere Art, eine Schöpſenkeule zu theilen.

Kehre die Außenſeite der Keule aufwärts und ſchneide die Haut mit einem ſcharfen, langen Meſſer bis zum Kniebuge, etwa ſechs bis ſieben Zoll weit auf und zwei bis drei Stücke ab, entweder zu Schnitten oder kleinen Paſteten; trage Sorge, daß ſie glatt bleibt und befeſtige die Haut wieder mit kleinen Speilern.

Hinterviertel zuzubereiten.

Hänge es auf, ſo lange es durch die verſchiedenen angegebenen Arten friſch erhalten werden kann; waſche es mit warmer Milch und Waſſer, oder, wenn es nöthig iſt, mit Eſſig; vor der Zubereitung muß es jedenfalls ſehr tüchtig gewaſchen werden, da die Außenſeite leicht von der Aufbewahrung übelſchmeckend geworden ſein könnte. Breite einen Teig auf ſtarkes Papier aus und wickle die Keule darein, thue ſie in eine Brattrommel, halte ſie in ziemlicher Ferne von dem Feuer, und laſſe den Teig geraume Zeit daran; nimm dieſen erſt fünf und dreißig bis vierzig Minuten vor dem Auftragen ab, dann beträufle ſie fortwährend. Ehe der Teig abgenommen wird, bringe die Keule dem Feuer näher und laß' ſie aufſchäumen wie eine Hirſchkeule.

Dazu wird eine Brühe aus anderthalb Pfund Hammelfleiſch vom Lendenſtücke bereitet, das in anderthalb Schoppen Waſſer bis zur Hälfte gelinde eingekocht und blos mit Salz gewürzt wird; bräune ſie mit gebranntem Zucker, und thue ſie in eine Saucière; im Fleiſche ſelbſt muß aber ziemlich viel Brühe

Digitized by Google

ſein, da daſſelbe, obgleich lange über dem Feuer, durch ſeine weite Entfernung von dieſem und ſeine Decke verhindert wird, ausgebraten zu werden.

Gib Korinthengeléeſauce dazu.

Daſſelbe in Nachahmung einer Hirſchkeule.

Wähle ein Hintervierteil eines gutgemäſteten Hammels, haue es auf Wildprätart zu, hänge es auf, ſo lange es ſich hält, waſche es reinlich, dann lege es in eine Schüſſel, den Rücken nach unten, gieße eine Flaſche Portwein, vermiſcht mit zwanzig zum feinſten Pulver geſtoßenen Nelken und einem Lothe Piment daran, mit dem es vierundzwanzig Stunden lang häufig übergoſſen werden muß, dann wickle es, ohne die Brühe abzuwaſchen, in Papier, und brate es, wie im vorigen Artikel geſagt. Beträufle es mit Butter, Wein ꝛc. und ſtelle es mit Brühe, die, wie vor beſagt, bereitet wurde, und mit Geléeſauce auf die Tafel.

Gebratenes Schulterſtück.

Gib es mit Zwiebelſauce oder Königin-Marie-Sauce zu Tiſche. (S. Saucen.)

Daſſelbe mit Auſtern gedämpft.

Hänge es einige Tage lang auf, dann ſalze es zwei Tage lang ein, beine es aus und beſtreue es mit Pfeffer und ein wenig geſtoßener Muskatenblüthe lege einige Auſtern darauf, rolle es dicht zuſammen und binde es zu. Dämpfe es in ein wenig Waſſer, mit einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern, bis es ganz weich iſt.

Halte ein wenig gute Fleiſchbrühe bereit, in der einige Auſtern gedämpft worden; verdicke ſie mit Semmelmehl und Butter und gieße ſie über das Fleiſch, wenn das Zwirnband abgenommen. Der Schmortopf muß feſt geſchloſſen bleiben.

Halsſtück

iſt ein beſonders nützliches Stück, da ſo viele Gerichte daraus bereitet werden können, allein es iſt von keinem Vortheile für eine Haushaltung. Die Knochen müſſen kurz gehauen werden, was der Fleiſcher ohne beſondere Anweiſung nicht thut.

Das beſſere Ende kann geſotten und mit Rüben aufgeſtellt, oder gebraten, oder in Schnitten (steaks), in Paſteten à la ture, oder als Ragout mit Gemüſen (harrico, ſ. Kalbfleiſch) zubereitet werden.

Der vordere Theil kann in Fleiſchbrühe, oder in ein wenig Waſſer, mit einigen Zwiebeln, Pfefferkörnern und ein wenig Reis gedämpft, und mit dieſen zu Tiſche gegeben werden. Oder kann man eine Paſtete daraus machen.

Soll ein Halsſtück beſonders hübſch ausſehen, ſo umſäge den Rückenknochen, ſo daß es halb durchgeſägt wird, und haue die Enden der Knochen etwa vier Zoll groß ab. Die Haut ſollte erſt nach dem Sieden abgenommen werden, dann wird das Fett weißer ausſehen.

Iſt am Hals- oder Lendenſtücke mehr Fett, als gut iſt, um es zum Magern zu eſſen, ſo gibt dieß einen ſehr guten Nierenfettpudding, oder einen Teig zu einer Fleiſchpaſtete, wenn es fein geſchnitten iſt.

Gebratener Hammelsſattel (beide Halsſtücke).

Hänge das Stück zuvor gehörig auf. Trenne die Haut ab, dann ſpeilere ſie aber wieder an, und nimm ſie erſt eine Viertelſtunde vor dem Aufſtellen

Digitized by Google

ab, bestreue es mit Salz und Semmelmehl. Der Rumpf sollte gespalten und an beiden Seiten angespeilert werden. Die Stücke können groß oder klein sein, je nachdem die Gesellschaft ist; im letztern Falle sind sie um so zierlicher. Wenn sie groß sind, so erfordern sie ein starkes Feuer.

Gesulztes Lendenstück.

Nimm das hintere Lendenstück, bestreiche Papier mit Butter und lege es darüber, dann mache einen Teig darum, wie beim Wildprät und brate es zwei Stunden lang am Spieße. Laß' es nicht gar zu wenig braun werden. Halte wälsche Bohnen gesotten und auf einem Siebe getrocknet bereit, und während das Fleisch gesulzt wird, laß' sie in der Brühe aufwärmen, lege sie in die Schüssel und das Fleisch darauf.

Hammelsragout mit Gemüse (harrico).

Schneide etwas vom Fetten ab und das mittlere oder bessere Ende des Halsstückes in ziemlich dünne Schnitten; bestreue sie mit Semmelmehl und backe sie in ihrem eigenen Fette leicht braun, doch nicht genug zum Essen, in der Pfanne. Lege sie dann in eine Schüssel, während gelbe Rüben, Steckrüben und Zwiebeln, diese geschnitten, jene beide in Würfeln gebraten werden, doch dürfen sie nur gewärmt, nicht gebräunt sein, sonst läßt man sie lieber ungeröstet. Hierauf lege die Schnitten in einem Schmortopfe unten hin, und die Gemüse darauf, und gieße so viel siedendes Wasser daran, als nöthig ist, um sie zu bedecken, laß' sie darin kochen, schäume sie wohl ab, und dann setze den Topf an das Feuer und laß' ihn gelinde wallen, bis das Fleisch weich ist. Nach drei bis vier Stunden, schäume es ab, thue Pfeffer, Salz und einen Löffel voll Katchup daran.

Ragout von gekochtem Hammelfleisch (hash).

Schneide dünne Schnitten zubereiteten Fleisches, sowohl Mageres als Fettes, ab, bestreue sie mit Semmelmehl, halte eine kleine, in zwei bis drei Löffeln voll Wasser gesottene Zwiebel bereit, thue ein wenig Fleischbrühe und das Fleisch gewürzt daran, und laß' es wärmen, aber nicht kochen. Gib es in einer bedeckten Schüssel zu Tische. Statt einer Zwiebel kann man zu dem Fleische, wenn es hübsch ist, eine Gewürznelke, einen Löffel voll Korinthengelée und ein halbes Glas Portwein thun, was ihm einen angenehmen Wildprätgeschmack gibt.

Eingemachte Gurken, oder Wallnüsse, klein geschnitten, können zur Abwechselung auch darin gewärmt werden. Gib Brodschnittchen dazu.

Hammelsbrust.

Schneide das überflüssige Fett ab und brate sie, gib sie mit gedämpften Gurken, oder mit gehackter Petersilie zum Kaltwerspeisen zu Tische. Oder siede sie halb, und brate sie am Feuer, in welchem Falle sie mit Brodkrumen und Kräutern bedeckt und mit Kapernsauce aufgestellt werden muß. Oder, wenn sie ausgebeint, schneide ziemlich viel von dem Fette ab, und bedecke sie mit Brod, Kräutern und Gewürzen, dann rolle sie auf, und siede sie, bis sie weich ist, thue in Butter gehackte Wallnüsse darüber. Oder bereite sie in einer Pastete.

Gerollte (collared) Hammelsbrust.

Beine sie aus und reibe sie mit einem Eidotter ein, streue ein wenig geriebene Citronenschalen, Pfeffer und Salz darüber, dann mische einen Thee-

Digitized by Google

löffel voll Kapern, zwei Sardellen, eine Hand voll Peterſilie, ein wenig Gewürzkräuter, Alles fein geſchnitten und die Krumen eines Kreuzerbrodes zerrieben, mit einander und breite ſie über dem Fleiſche aus, rolle es ſehr feſt auf, ſiede es zwei Stunden lang, und wenn es kalt iſt, binde das Zwirnband ab und lege das Fleiſch in eine Pökelbrühe von einem halben Maß ſtark geſalzenen Waſſer und halb ſo viel Eſſig.

Gerolltes Lendenſtück.

Hänge es auf, bis es weich iſt, beine es aus, und würze es mit Pfeffer, Piment, Muskatennuß und Blüthe, und einigen Nelken, Alles fein geſtoßen. Am folgenden Tage bereite ein Füllſel, wie für einen Haſen, klopfe das Fleiſch und bereite das Füllſel darüber aus, rolle es feſt zuſammen und binde es dicht zu. Laß' es in einem gelinden Ofen halb backen, dann kalt werden, ſchöpfe das Fett ab und thue die Brühe in einen Schmortopf, lege das Fleiſch, nachdem es zuvor mit Semmelmehl beſtreut ebenfalls hinein, dämpfe es, bis es faſt gar iſt, dann füge ein Glas Portwein, etwas Katchup, Sardellen und ein wenig eingemachte Citronen, eine halbe Stunde vor dem Aufſtellen hinzu; gib es in der Brühe und mit Geléeſauce zu Tiſche. Einige friſche Schwämme erhöhen den Wohlgeſchmack ſehr; wünſcht man es jedoch auf Haſenart zu eſſen, ſo laſſe dieſe und die Citronen weg.

Hammelsſchinken.

Wähle eine zartfaſerige Hammelskeule von zwölf bis vierzehn Pfund Gewicht, laß' ſie in Schinkengeſtalt zuhauen und hänge ſie zwei Tage lang auf. Dann lege ein halb Pfund Seeſalz, eben ſo viel Kochſalz, vier Loth Salpeter und ein halb Pfund Rohzucker, Alles zu Pulver geſtoßen in einen Schmortopf, miſche es, und laß' es recht heiß werden, dann reibe es ſtark in den Schinken ein. Wende ihn jeden Tag in der Brühe um, nach vier Tagen füge noch vier Loth Kochſalz hinzu; nach zwölf Tagen nimm ihn heraus, trockne ihn und hänge ihn eine Woche lang in Holzrauch. Er wird in Schnitten mit gedämpftem Kohl, zerriebenen Kartoffeln, oder Eiern gegeſſen, oder auch zum Frühſtücke.

Hammelsſcheibchen (collops).

Nimm ein Lendenſtück, das ziemlich gehangen, und ſchneide von dem Theile zunächſt der Keule einige Scheibchen ſehr dünn ab. Nimm die Sehnen heraus. Würze die Schnitten mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, und beſtreue ſie mit gehackter Peterſilie, Quendel und zwei bis drei Schalotten, backe ſie in Butter halb gar. Dann thue eine Viertelmaß Kraftfleiſchbrühe, ein wenig Citronenſaft und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter daran, laß' das Ganze fünf Minuten lang gelinde kochen. Nun ſollten ſie unmittelbar zu Tiſche gegeben werden, ſonſt werden ſie hart.

Hammelsrippchen oder Schnitten (mutton cutlets oder chops) auf portugieſiſche Art.

Schneide Schnitten ab und brate ſie halb in der Pfanne mit aufgeſchnittenen Schalotten oder Zwiebeln, gehackter Peterſilie und zwei Lorbeerblättern, würze ſie mit Salz und Pfeffer, dann lege ein Füllſel auf ein Stück weißes Papier, die Schnitte darauf, und wickle das Papier zuſammen, laß' aber eine Oeffnung darin, damit das Bein durchgehen kann. Brate ſie an gelindem

Digitized by Google

Feuer. Gib ſie mit Robart-Sauce (ſ. Saucen), oder wenn das Gewürz vorſchlägt, mit ein wenig Fleiſchbrühe zu Tiſche.

Hammelsſchnitten (chops)

ſollten von einem Lenden- oder Halsſtücke abgeſchnitten werden, das ſchon aufgehängt war; wenn ſie vom Halſe ſind, dürfen die Beine nicht lang ſein; ſie müſſen an einem klaren Feuer gebraten, und wenn ſie halb gar ſind, gewürzt und oft umgewendet werden, lege ſie auf eine ſehr heiße Platte, reibe die Stücke mit Butter ein, und gib ſie, ſo bald ſie fertig ſind, ſo heiß als möglich zu Tiſche.

Hammels- oder Lamms-Steaks, mit Gurken.

Schneide Gurken in vier Theile, lege ſie in eine tiefe Schüſſel, beſtreue ſie mit Salz und gieße Eſſig darüber. Brate die Steaks (Schnitten) hübſch braun in der Pfanne und lege ſie in einen Schmortopf, trockne die Gurken und lege ſie auf den Steaks, thue einige aufgeſchnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, gieße heißes Waſſer und ſchwache Fleiſchbrühe dazu, dämpfe ſie und ſchäume ſie ſtark ab. Iſt die Brühe nicht dick genug, ſo thue ein Stückchen in Semmelmehl getauchter Butter daran.

Maintenon Hammels-Steaks (mutton steaks).

Brate ſie halb, dämpfe ſie, ſo lange ſie heiß ſind, mit Kräutern, Brodkrumen und Gewürze, wickle ſie unmittelbar darauf in Papier, und vollende ſie auf dem Roſte. Trage Sorge, daß das Papier nicht anbrenne, reibe es daher zuvor mit Butter ein um es zu verhindern. Gib ſie in dem Papiere zu Tiſche, und einfache Butterſauce dazu in einer beſondern Saucière.

Schöpſenlendenſchnitten und Nieren zuzubereiten (mutton Rumps and Kidneys).

Dämpfe ſechs Schnitten vom Lendenſtücke eine halbe Stunde lang in guter Hammelfleiſchbrühe, dann nimm ſie heraus, um ſie abkühlen zu laſſen. Schöpfe das Fett von der Brühe, und thue ein viertel Pfund gekochten Reis, eine mit Nelken beſteckte Zwiebel, und ein Blatt Muskatenblüthe darein und koche es, bis der Reis dick iſt. Beſtreiche die Schnitten mit wohlgeſchlagenem Eigelb und ſtreue Brodkrumen, ein wenig Pfeffer und Salz, gehackte Peterſilie und Quendel und geriebene Citronenſchalen darauf. Brate ſie hübſch braun in Butter. Während die Schnitten dämpfen, ſpicke die Nieren und laß' ſie in einen Blechofen braten. Sind die Schnitten gebraten, ſo muß das Fett zuvor abgewiſcht werden, ehe man ſie auf die Platte legt, ebenſo die Pfanne vom Fette gereinigt, um den Reis darin zu wärmen. Nun ſchütte den letzten auf die Platte, lege die Schnitten rings auf demſelben herum, die ſchmalen Enden nach der Mitte zu gerichtet, und die Nieren dazwiſchen. Garnire die Platte mit hartgeſottenen Eiern, in zwei Hälften geſchnitten, das Weiße bleibt daran, oder mit verſchiedenfarbigen eingemachten Früchten.

Schottiſcher Hotch-Potch (Miſchmaſch).

Haue die Bruſt und die Hinterrippen eines Hammels in kleine Stücke, ebenſo zwei Pfund Rindfleiſch, und laß ſie in vierthalb Maß Waſſer gelinde kochen. Zwei Stunden, ehe ſie aufgeſtellt werden, thue mehrere gelbe Rüben, Steckrüben, Zwiebeln, Erbſen, Lattich und Blumenkohl oder Kohl daran.

Winter Hotch-Potch.

Bereite ihn aus zweierlei Fleiſchſorten, dämpfe dieſe mit gelben Rüben, Zwiebeln, Steckrüben und Sellerie, auch, wenn man will, mit Reis.

Digitized by Google

Ein vortrefflicher Hotch-Potch.

Dämpfe Erbsen, Lattich und Zwiebeln in ein klein wenig Wasser, mit einem Ochsen- oder Schinkenbeine. Mittlerweile brate einige Hammels- oder Lammsrippchen, nachdem sie gewürzt, hübsch braun; dreiviertel Stunden vor dem Auftragen lege sie in einen Schmortopf und die Gemüse darauf, dämpfe sie und gib sie mit einander auf die Tafel.

Eine andere Art.

Kniestück vom Kalb und vorderes Halsstück vom Hammel, mit vorgenannten Gemüsen gedämpft, zu beiden thue ein Stückchen in Mehl gerollter Butter.

Hammels-Kebobbed.

Nimm alle fetten Stücke aus einem Hammelslendenstück heraus, sowie das von der Außenseite, wenn es zu fett ist und entferne die Haut. Zerlege es an jedem Beine, mische eine kleine Muskatennuß geschabt mit ein wenig Salz, Brodkrumen und Kräutern, tauche die Stücke in das Gelbe von drei Eiern und streue obige Mischung darüber. Dann reihe die Stücke wieder so aneinander, wie sie zuvor waren, ehe sie zerlegt wurden, binde sie zusammen und stecke sie an einen kleinen Spieß. Brate sie über hellem Feuer, setze eine Schüssel darunter und beträpfle sie mit einem guten Stücke Butter und der Brühe, die von dem Fleische herausläuft, dann thue noch mehr von obiger Würze daran. Wenn sie genug gebraten haben, nimm sie vom Spieße und lege sie in eine Schüssel, halte eine Viertelmaß guter Fleischbrühe bereit, gieße sie in die unter dem Braten gestandene Schüssel, thue zwei Eßlöffel voll Katchup an dieselbe und reibe einen Theelöffel voll Semmelmehl darein, laß' es ein wenig kochen und gieße es über den Braten, nachdem das Fett zuvor wohl abgeschäumt. Das Fleisch muß warm gehalten werden, bis die Brühe ganz fertig ist.

Chinesischer Chilo.

Hacke eine, eine halbe Maß haltende Schüssel voll frisches Fleisch vom Hals- oder Keulenstücke und einiges Fett klein, lege es mit zwei Zwiebeln, einem Salatkopf, einem Eckle grüner Bohnen, einem Theelöffel voll Salz, eben so viel Pfeffer, vier Löffel voll Wasser und vier bis sechs Loth ausgelassene Butter in einen Schmortopf, der fest zu verschließen ist, laß' es zwei Stunden lang gelinde kochen und gib es in der Mitte eines Gerichtes gekochten, trockenen Reises zu Tische. Spanischer Pfeffer kann auch dazu genommen werden. Mit dem Kochen kann man nicht langsam genug verfahren.

Hammelsmuscheln.

Hacke zubereitetes Schöpsenfleisch mit sehr wenig Fett klein, würze es leicht mit Pfeffer und Salz und fülle damit Kammmuschelschalen etwa halb voll. Dann thue Kartoffeln, mit ein wenig Milch und einem ganz kleinen Stückchen Butter zerrieben, darauf, streiche es mit einem Löffel glatt und bräune sie in einem Blechofen.

Lammfleisch.

Hintertheil (Lammskeule).

Die Keule muß in einem Tuche gesotten werden, um so weiß als möglich auszusehen. Das Lendenstück wird in Steaks gebraten, die rings darum gelegt

Digitized by Google

und mit gedörrter oder gebratener Peterſilie garnirt werden, Spinat wird dazu gegeſſen, oder wird es beſonders bereitet, oder am Spieße gebraten.

Ein Hinterviertel vom Lamme wird nur ſelten gebraten, allein wenn es fett und jung iſt, ſo iſt es unendlich ſaftiger und wohlſchmeckender, als das Vorderviertel, oder jedes beſonders zubereitete Stück.

Vorderviertel.

Brate es entweder ganz, oder in beſondern Stücken. Will man es kalt eſſen, ſo ſollte gehackte Peterſilie darüber geſtreut werden. Hals und Bruſt zuſammen nennt man einen scoven.

Lammsbruſt mit Gurken.

Schneide das Rückenbein aus dem Bruſtſtücke und dämpfe es in anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe. Wenn man die Knochen herausnehmen kann, dann lege es auf den Roſt zum Braten, ſofort lege auf eine Platte gut gedämpfte Gurken.

Bruſt von einem Hauslamme.

Schneide die dünnen Ende ab, ſiede ſie halb, beſtreue ſie dann mit Brodkrumen, Pfeffer und Salz, und gib ſie auf einer Platte mit gedämpften Schwämmen zu Tiſche.

Gefülltes Lammviertel mit Sauerampferſauce.

Beine ein Vorderviertel aus und fülle es mit einem Füllſel; dämpfe es über gelindem Kohlenfeuer zwei Stunden lang. Nimm es weg, ſulze es, oder kann man es blos ſulzen, ohne es auf Kohlen zu dämpfen. Die Art, wie beides geſchieht, ſ. S. 100. Stelle das Gericht in Sauerampferſauce auf.

Lammsſchnitten (Steaks).

Backe ſie hübſch braun in der Pfanne, und, bevor ſie zu Tiſche gegeben werden, beſtreue ſie mit einer guten Portion gebackenen Brodkrumen und gekräuſelter Peterſilie; wie dieſe bereitet wird, ſiehe unter den Gemüſen.

Hammels- oder Lamms-Steaks, gewürzt, und in mit Butter beſtrichenen Papieren auf dem Roſte gebraten, entweder mit Brodkrumen und Kräutern, oder ohne dieſe, geben ein treffliches Gericht.

Sauce Robart dazu.

Weiße Hauslammsſchnitten.

Dämpfe ſie in Milch und Waſſer mit einem Stückchen Citronenſchale, ein wenig Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß, bis ſie recht weich ſind. Halte ein wenig Kalbfleiſchbrühe bereit und lege die Steaks darein; miſche etwas Schwammpulver, eine Taſſe Rahm und ganz wenig Semmelmehl daran, ſchüttle die Schnitten in dieſer Brühe, rühre ſie um und laß' ſie recht warm werden, aber nicht ſieden. Unmittelbar vor dem Herausnehmen lege einige weiße Schwämme hinein. Dieß iſt ein gutes Erſatzgericht, wenn das Geflügel ſehr theuer iſt.

Dieſelben braun.

Würze ſie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß, geriebener Citronenſchale und gehackter Peterſilie; aber tauche ſie zuvor in ein Ei, dann brate ſie raſch in der Pfanne. Verdicke ein wenig gute Fleiſchbrühe mit einem Bischen Butter und Semmelmehl, und thue einen Löffel voll rothen Wein und einige Auſtern daran, koche ſie auf und dann lege die Steaks warm darein; laß' ſie ein wenig

Digitized by Google

aufwärmen und stelle sie auf die Tafel. Man kann auch Ochsenmaul, Klöße oder Eier darein thun.

Lammsschnitten (cutlets) mit Spinat.

Schneide die Schnitten von dem Lendenstücke ab und brate sie; der Spinat wird gedämpft, auf eine Platte gelegt, und die Schnitten rund darum her.

Lammskopf mit Leber und Lunge.

Dieser Theil ist der beste von einem Hauslamme und wird, in kalt Wasser eingeweicht, sehr weiß. Siede den Kopf besonders, bis er recht weich ist; mache bis dahin Leber und Lunge, zu drei Viertel gesotten und klein geschnitten, bereit, dämpfe sie in ein wenig von dem Wasser, worin sie kochten, würze sie, verdicke die Brühe mit Semmelmehl und Butter, und gib den Kopf mit der aufgeschnittenen Lunge und Leber darum gelegt zu Tische.

Lammsbraten.

Gib ihn hübsch hellbraun gebraten, mit einer ziemlichen Portion gedörrter oder gebackener Petersilie darauf. Zerlassene Butter in einer Saucière.

Lammsbröschen.

Bleiche (s. S. 100 die Vorschrift) sie, und lege sie eine kleine Weile in kalt Wasser. Dann thue sie in einen Schmortopf, mit einem Kochlöffel voll Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz, einem kleinen Bündel kleiner Zwiebeln und einem Blatte Muskatenblüthe, rühre dieß mit einem Bischen Butter und Semmelmehl an, und dämpfe es eine halbe Stunde. Quirle inzwischen das Gelbe von zwei bis drei Eiern mit ein wenig gehackter Petersilie und einigen Scharren Muskatennuß in Rahm. Lege einige gesottene Spargelköpfe dazu, aber laß' es nicht sieden, wenn der Rahm daran ist, sondern mache ihn blos warm und rühre ihn immer um; trage Sorge, daß er nicht gerinne. Junge, zuvor hübsch grün gekochte wälsche Bohnen können auch daran gethan werden.

Fricassirte Lammsnieren.

Häute und wasche, dann trockne und bestreue sie mit Semmelmehl, brate sie in Schweinsspeck hübsch braun. Stelle sie auf einem Siebe an das Feuer, bis folgende Sauce bereitet ist: Verdicke eine Viertelmaß Kalbfleischbrühe mit einem Stückchen Semmelmehl und Butter, und thue dann eine Citronenschnitte, einen großen Löffel voll Schwamm-Katchup, einen Theelöffel voll Citronenpökelbrühe (s. eingemachte Citronen), eine Scharre Muskatennuß und einen Eidotter, Alles mit zwei großen Löffeln voll dicken Rahmes wohl gequirlt dazu. Stelle dieß über das Feuer und rühre es stark um, bis es heiß ist und weiß aussieht, aber laß' es nicht sieden, sonst gerinnt es. Dann gieße es an die Nieren und schüttle sie ein paar Minuten lang am Feuer. Gib sie, in einer sehr warmen Schüssel, bedeckt auf die Tafel.

Fricassirte Lammsnieren und Bröschen auf eine andere Art.

Bleiche einige Lammsnieren, koche sie halb und schneide sie auf. Bestreue zwei bis drei Bröschen mit Semmelmehl, und wenn sie sehr groß sind, vertheile sie in zwei Hälften. Brate Alles miteinander mit einigen großen Austern hübsch hellbraun. Gieße die Butter aus der Pfanne und thue anderthalb Schoppen gute Fleischbrühe, einige etwa einen Zoll lange Spargelköpfe, ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz, zwei fein gehackte Schalotten und ein Glas Wein zu dem Braten, laß' diesen zehn Minuten gelinde wallen, dann

Digitized by Google

gieße ein wenig von der Brühe an das Gelbe von drei tüchtig geschlagenen Eiern und mische allmählig die ganze Brühe darein. Gieße sie sofort wieder in die Pfanne und rühre sie um, bis sie hübsch dick ist, laß' sie aber nicht kochen. Garnire das Gericht mit Citronen.

Ein sehr leckeres Gericht von Lammfleisch.

Nimm das beste Ende vom Halsstücke, schneide es in Schnitten und haue jedes Bein so kurz ab, daß die Schnitten fast rund aussehen. Bestreiche sie mit Eiern und streue Brodkrumen, Kräuter und Gewürze darauf; brate sie sehr hübsch braun, zerreibe einige Kartoffeln mit ein wenig Butter und Rahm, und thue dieß, hoch aufgethürmt in die Mitte der Platte, dann reihe die Schnitten ringsum, den breiten Rand derselben aneinander, das Bein nach oben.

Gedämpftes Fleisch als indischer Burdwan.

Schneide bereits gekochtes Lamm-, Kalb- oder Hühnerfleisch in Schnitten, lege sie in einen Schmortopf, mit zwei Löffeln voll Sardellenessenz, drei ditto weißen Wein, zwei Loth Butter in Semmelmehl gerieben, einer dünn geschnittenen Zwiebel und ein wenig spanischem Pfeffer. Decke den Topf sehr fest zu und dämpfe das Fleisch, bis es recht zart ist; drücke den Saft einer Citrone auf die Platte. Man kann Reis dazu geben, wie mit dem Currie.

Schweinefleisch.

Mastschweine und junge Schweine müssen auf verschiedene Art ausgehauen werden. Das Fleisch der letztern ist weißer, weniger fett und nicht so zart. Es wird in vier Viertel getheilt. Das Vorderviertel enthält die vordere Keule oder das Schulterstück; das vordere Lendenstück, Rippen- oder Halsstück und das Bauchstück; das Hinterviertel die Keule und das hintere Lendenstück. Die Art, wie diese Stücke zubereitet werden, wird hienach angegeben. Das Mastschwein behält man, bis es weit größer wird, und wenn es sehr fett ist, taugt es nicht so gut für eine anständige Familie, als für den Landmann.

Das Kreuz- oder das Rückenbein wird auf beiden Seiten seiner ganzen Länge nach abgehauen und dieß ist ein Hauptstück, entweder eingesalzen, gesotten oder gebraten. Es bietet drei bis vier Gerichte dar, je nach der Größe des Thieres und der Zahl der Gäste. Aus den Seiten macht man Speck, das Innere wird ausgehauen, so daß sehr wenig Fleisch am Beine bleibt. Auf jeder Seite ist ein großes Rippenstück, das sehr nützlich in zwei getheilt werden kann, ein Schulterblatt und ein Brustbein. Der Speck ist die ganze Außenseite und enthält die vordere Keule (Schulterstück), die hintere Keule oder den Schinken und die zwischenliegenden Theile, die man miteinander Speckseite nennt. Die Rückgrathsstücke heißt man Carbonaden (griskins). Schweinefett (Schmalz) heißt man das innere Fett.

Eingepökeltes Schweinefleisch wird sowohl vom Mastschweine als vom jüngern gemacht; doch hält sich das letztere nicht so lang im Salze wie jenes.

Das Mastschwein wird zuweilen gebrüht, zuweilen gebrannt; das jüngere Schwein stets gebrüht.

Schweinsfüße geben verschiedene gute Gerichte und sollten abgehauen werden, ehe man die Obertheile derselben einsalzt. Dasselbe gilt von den Ohren.

Digitized by Google

Das Fleisch junger Schweine ist in der Regel hart; siedet man es halb, ehe man es bratet, so wird dieser Mißstand vermieden.

Schweinefleisch einzupökeln.

Folgende Verhältnisse gelten für die mittleren Theile eines ansehnlich großen Schweines, nachdem die Schulter- und Keulenstücke herausgenommen.

Mische ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund Rohzucker und ein Achtelpfund Prunellsalz, Alles fein gestoßen, untereinander. Das Fleisch muß zuvor stark mit Kochsalz bestreut, vierundzwanzig Stunden lang zum Trocknen aufgehängt, dann ganz trocken gewischt, sofort aber obige Salze, vermischt mit vier Pfund Steinsalz, eingerieben und die Stücke in das Salzfaß gelegt werden. Nach zwei Tagen reibe die Stücke tüchtig mit der Salzbrühe ein und packe sie so fest als möglich aufeinander. Lege große Steine darauf, damit sie nicht in der Brühe schwimmen, welche das Salz verursachen wird. Hält man das Fleisch von der Luft frei, so kann man es ein ganzes Jahr lang aufbewahren.

Das Fleisch junger Schweine ißt sich eingesalzen ganz vortrefflich, allein es saugt das Salz so rasch ein, daß es sich nicht lange gut erhält; es erfordert nur wenig Salz und ein klein wenig Salpeter, wenn es bald gespeist werden soll.

NB. Das Prunellsalz verursacht, daß das Fett sehr klar aussieht.

Gebratene Schweinskeule.

Wähle eine kleine Keule eines jungen Schweines, mache in den Bug einen Schlitz mit einem scharfen Messer und fülle den Raum mit gehacktem Salbei und Zwiebeln, nebst ein wenig Pfeffer und Salz aus. Wenn sie halb gar ist, mache Einschnitte in die Haut, aber nicht tiefer, als die äußere Rinde. Aepfelsauce nebst Kartoffeln muß dazu auf die Tafel gegeben werden.

Dieselbe gesotten.

Salze sie acht bis zehn Tage lang ein, wende sie täglich um, aber reibe sie, außer das erste Mal, nicht ein. Wenn sie zubereitet werden soll, wäge sie und lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, um sie weiß zu machen; rechne für jedes Pfund eine Viertelstunde zum Sieden und eine halbe Stunde darüber, von der Zeit an, wo sie in's Sieden kommt; schäume sie ab, sobald sie siedet, und wiederhole dieß nachher häufig; laß' sie aber nicht zu lange sieden, sonst wird sie hart. Nimm Wasser genug dazu, hebe etwas davon auf zur Erbsensuppe. Manche sieden die Keule in einem sehr reinlichen Tuche, das mit Semmelmehl bestreut worden, was ihr einen sehr lieblichen Anblick verschafft. Gib Erbsenpudding und Steckrüben mit zu Tische.

Schweinslenden- und Halsstück

kann gebraten und mit demselben Zugehör, wie die Keule, servirt werden; auch kann man es zu Schnitten (steaks) verwenden oder sieden. Auf folgende Weise zubereitet, ist es höchst vortrefflich: —

Laß' das beste Ende dieser beiden Stücke gelinde kochen, bis es fast gar ist, streife die Haut ab, thue es in eine kleine Brattrommel, bestreiche es mit Eigelb und bedecke es dicht mit Brodkrumen, Kräuter zum Füllen und Schnittlauch fein gehackt, Pfeffer und Salz mit einander vermischt, dazu. In einer Viertelstunde ungefähr wird es eine schöne Farbe haben.

Digitized by Google

Will man ein Stück dazu verwenden, das einige Tage lang leicht eingesalzen war, so laß' das Salz beim Würzen weg.

Schultern- und Bruststücke.

Lege sie in Pökelbrühe, oder salze das Schulterstück als Schinken ein, nachdem es dazu gehörig zugehauen. Wenn die Stücke hübsch sind, können sie gebraten werden.

Gerolltes Halsstück.

Beine es aus, lege ein Füllsel von gehacktem Salbei, sehr wenig Brodkrumen, Salz, Pfeffer und zwei bis drei Pimentbeeren darein; dann rolle das Fleisch so dicht als möglich auf, und brate es langsam am Spieße, im Anfange aber nicht sehr nahe am Feuer.

Wird es zuvor halb gekocht, ehe man die Kräuter hinein thut, so wird es nur um so besser.

Schulterstück.

Nimm das Bein heraus, streue Salz, Pfeffer und getrockneten Salbei darein, wärme aber zuvor Butter, um es zu beträufeln, und bestreue es dann mit Semmelmehl, rolle es dicht auf und binde es zu, dann brate es am Bratenwender. In etwa zwei Stunden wird es fertig sein.

Das Rippenstück

muß man mit sehr wenig Butter beträufeln und mit ein wenig Semmelmehl, dann aber mit zerbröckeltem, dürrem Salbei bestreuen. Hierauf braten, wie vor. Apfelsauce mit Kartoffeln dazu.

Rückgrathsstück (griskin, Carbonade).

Ist in der Regel sehr hart; der beste Weg, um diesem abzuhelfen, ist, so viel kaltes Wasser daran zu gießen, daß es davon bedeckt wird, und es dann aufkochen zu lassen, hierauf augenblicklich herauszunehmen und in einen Blechofen zu legen; wenige Minuten reichen hin. Versäume nicht, es mit Butter einzureiben und dann mit Semmelmehl zu bestreuen, ehe es zum Feuer gethan wird. Lege es auf eine Platte in zerlassene Butter und Senf. Vor dem Braten sollte es mit Pfeffer und Salz gewürzt werden.

Schulterblatt.

Dieses wird vom Mastschweine genommen; je weniger Fleisch verhältnißmäßig daran gelassen wird, desto besser ist es. Es muß auf dem Roste gebraten werden; und wenn es eben recht ist, thue Pfeffer und Salz daran. Lege ein Stückchen Butter und einen Theelöffel voll Senf dazu, und gib es schnell und bedeckt zu Tische. Dieß ist ein Gericht von Somersetshire.

Schweinefleisch wie Lammfleisch zuzubereiten.

Schlachte ein junges, vier bis fünf Monate altes Schwein, brate die Vorderviertel mit fest hinaufgebundenem Schenkelbeine, nachdem zuvor die Haut abgenommen. Gib es mit Münze-Sauce und Salat zu Tische. Die andern Theile geben treffliches Pökelfleisch, Schnitten oder Pasteten.

Schweinsschnitten (Steaks).

Schneide sie vom Lenden- oder Halsstücke von mittlerer Dicke ab, klopfe den magern Theil mit einem breiten Messer, pfeffere und brate

Digitized by Google

sie auf dem Roste, wende sie oft um, wenn sie bald vollends gar sind, salze sie, reibe ein wenig Butter daran, und gib sie, im Augenblicke wo sie vom Feuer genommen werden, zu Tische, immer nur wenige auf ein Mal.

Ein Spanferkel zu brühen.

Den Augenblick, nachdem das Spanferkel geschlachtet, lege es in kaltes Wasser, laß' es nur einige Minuten lang darin liegen, dann reibe es mit ein wenig außerordentlich fein geklopftem Harze, und lege es eine halbe Minute lang in eine Gelte gebrühtes Wasser; nimm es heraus, lege es auf einen Tisch und rupfe die Borsten so schnell als möglich heraus; geht nicht Alles weg, so lege es noch ein Mal hinein. Wenn es ganz rein ist, so wasche es tüchtig in warmem Wasser, und dann in zwei oder drei kalten Wassern, daß kein Harzgeschmack zurück bleibe. Schneide alle Füße am ersten Gelenke ab, schlitze den Bauch auf, nimm die Eingeweide heraus, lege Leber, Herz und Lunge zu den Füßen. Wasche das Spanferkel abermals in kaltem Wasser, reibe es ganz trocken und wickle es in ein feuchtes Tuch, um die Luft davon abzuhalten.

Ein Spanferkel am Spieße zu braten.

Kann man ein ganz frisch geschlachtetes bekommen, so ist dieß von großem Vortheile. Brühe es, wie vorgesagt, wenn dieß nicht schon vom Metzger geschehen, was gewöhnlich der Fall ist, dann thue etwas Salbei, ein großes Stück altbackenes, weißes Brod, Salz und Pfeffer in den Bauch und nähe ihn zu. Versäume nicht, die Beine zurückzuspeilern, sonst wird der untere Theil nicht braun. Lege es an ein helles Feuer, bis es ganz trocken ist, dann reibe alle Theile des Spanferkels mit einem trockenen Tuche mit Butter ein. Streue so viel Semmelmehl darüber, als Platz hat, und berühre es nicht mehr, bis es zum Auftragen bereit ist; dann scharre das Mehl mit einem stumpfen Messer sehr sorgfältig ab, reibe das Spanferkel mit einem mit Butter bestrichenen Tuche wohl ein, und schneide den Kopf ab, so lange es noch am Feuer ist; nimm das Hirn heraus und mische es mit der aus dem Spanferkel kommenden Brühe. Dann nimm es vom Feuer, schneide es, ohne den Spieß herauszuziehen, am Rücken und Bauche hinab auf, lege es auf eine Platte, hacke den Salbei und das Brod schnell so fein als möglich und mische sie mit einer großen Portion zerlassener Butter, die nur ganz wenig in Semmelmehl getaucht worden. Gieße diese Sauce auf die Platte, nachdem das Spanferkel am Rücken hinab zerspalten und mit den Ohren und den beiden Kinnbacken garnirt worden; nimm den obern Theil des Kopfes, bis zur Schnauze hinab, weg. In Devonshire gibt man es ganz auf die Tafel, wenn es sehr klein ist, blos der Kopf wird abgehauen, um es, wie vorgesagt, damit zu garniren.

Es braucht eine bis anderthalb Stunden zum Braten.

Spanferkelfüße (pettitoes).

Siede sie mit der Leber und dem Herz in ein klein wenig Wasser sehr langsam, dann schneide das Fleisch fein und laß' es in ein wenig von dem Wasser mit den gespaltenen Füßen so lange gelinde kochen,

Digitized by Google

bis dieſe ganz weich ſind; verdicke die Brühe mit einem Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl, einem Löffel voll Rahm und ein wenig Salz und Pfeffer, laß' es aufkochen, gieße es über einige Brodſchnittchen und lege die Füße auf das Fleiſch.

Vortreffliches Gericht, genannt: Mock-Brawn (eine Art Pökelfleiſch).

Spalte einen Schweinskopf und reinige ihn ſäuberlich, nimm das Hirn heraus, ſchneide die Ohren ab und reibe den Kopf mit einer ziemlichen Portion Salz ein, laß' dieß vierundzwanzig Stunden lang eintrocknen, dann ſtreue vier Loth Salpeter und eben ſo viel Kochſalz darauf, nach Verfluß von drei Tagen lege den Kopf mit dem Salze in eine Schüſſel und gieße ſo viel Waſſer darüber, daß er gerade bedeckt iſt, ſo laß' ihn zwei Tage lang liegen.

Waſche ihn gehörig und ſiede ihn ſo lange, bis er ſich ausbeint, nimm dann die Knochen hinweg, und ſchneide das Fleiſch ſo ſchnell als möglich in zolllange Stücke; löſe aber zuvor von Kopf und Zunge die Haut ſorgfältig ab; die letztere wird ebenfalls aufgeſchnitten, wie das Fleiſch. Würze es mit Pfeffer und Salz. Lege dann die Haut von der einen Seite des Kopfes in einen kleinen, langen Topf, preſſe das Fleiſch von Kopf und Zunge darein, lege die Haut von der andern Seite darauf und preſſe ſie hinab. Wenn es kalt iſt, wird es umſchlagen und eine Art Pökelfleiſch ſein. Sollte der Kopf zu fett ſein, ſo nimm einige Stücke mageres Schweinefleiſch dazu und bereite es, wie das andere. Koche vier Loth Salz, anderthalb Schoppen Eſſig und drei Schoppen von der Brühe des Fleiſches miteinander, und wenn es kalt iſt, gieße es über den Kopf. Die Ohren müſſen länger ſieden, als der Kopf, in dünne Schnitten zerlegt, und wenn ſie ſäuberlich gereinigt, unter das Fleiſch vertheilt werden. Die Pökelbrühe muß oft aufgekocht werden.

Eine andere Art von Mock-Brawn.

Siede ein paar Rindsfüße recht weich, ſchneide das Fleiſch ab und halte ein Schweinsbauchſtück bereit, das eine Woche lang mit Kochſalz und Salpeter eingeſalzen worden. Siede es faſt gar, nimm die Knochen heraus und rolle es mit dem Fleiſche der Rindsfüße zuſammen. Dann hülle es in ein ſtarkes Tuch und binde es mit einem rohen Zwirnbande zuſammen. Koche es nun ſehr weich, dann hänge es in dem Tuche auf, bis es kalt iſt; hierauf bewahre es in einer guten Pökelbrühe, wie ſie auf dem nächſten Blatte vorgeſchrieben iſt.

Gerollter Schweinskopf.

Reinige Kopf und Ohren ſauber, ſcharre die Borſten ab und entferne Schnauze, Augen und Hirn, lege ihn über Nacht in Waſſer, trockne ihn, ſalze ihn außerordentlich ſtark mit Kochſalz und Salpeter ein, und laſſe ihn fünf Tage lang liegen. Nun laß' ihn ſo weit ſieden, daß man die Knochen auslöſen kann, dann lege ihn auf einen Küchentiſch, wende das dicke Ende der einen Seite des Kopfes gegen das dünne der andern Seite, um eine gleiche Rolle zu machen, beſtreue ihn

Digitized by Google

wohl mit Salz und weißem Pfeffer, und rolle ihn mit den Ohren auf, auch können die ausgebeinten Schweinsfüße oder die dünnen Theile von zwei Kuhfüßen außen herumgelegt werden. Umhülle ihn mit einem Tuche, binde es mit einem breiten Bande zu und siede ihn, bis er ganz weich ist, dann lege ein starkes Gewicht darauf, und nimm die Hülle erst ab, wenn er kalt ist.

Will man ihn mehr pökelartig haben, so salze ihn länger ein, nimm mehr Salpeter dazu, und einige Stücke mageres Schweinefleisch; dann stecke Kuhfüße darauf, daß sie wie Hörner aussehen.

Man kann dieß entweder in oder außer einer Pökelbrühe von Salz und mit Essig gekochtem Wasser aufbewahren. Dieß Gericht steht jedem Haushalte gut an.

Sollte es sich nicht mehr halten wollen, so schneide es auf und brate es mit oder ohne Butter.

Pökelfleisch (brawn) auf Cambridge-Art aufzubewahren.

Nimm fünf Maß Wasser, thue ein Pfund Weizenkleien und ein Pfund Salz daran, laß' es eine Stunde lang sieden, wenn es kalt ist, seihe es und lege das Fleisch darein. In zehn bis zwölf Tagen wird frische Pökelbrühe nöthig sein. Sollte Pökelfleisch durch eine weite Fahrt oder Vernachläßigung zu lange aus der Pökelbrühe entfernt gewesen sein, so mache es, wie vor gesagt, und wenn es wohl mit Salz eingerieben und in etwas Pökelbrühe gewaschen worden, so wird es seine vorige Güte wieder erlangen.

Eine vortreffliche Brühe zu Pökelfleisch oder Schweinsfüßen und Ohren.

Laß' ein Pfund Weizenkleien, eine Lorbeer- und eine Rosmarinsprosse in fünf Maß Wasser mit ein Viertelpfund Salz eine halbe Stunde lang sieden. Seihe es und laß' es kalt werden.

Einen jungen Schweinskopf am Spieße zu braten.

Wähle einen hübschen jungen Schweinskopf, reinige ihn wohl, entferne Augen und Schnauze, thue Brod und Salbei darein, wie beim Spanferkel, nähe ihn dicht zu, brate ihn am Spieße, wie ein Spanferkel, und gib ihn mit derselben Sauce zu Tische.

Ferkelrüssel zum Sieden zuzubereiten.

Schneide die Schnauze ab und reinige den Kopf, theile ihn und nimm Augen und Hirn heraus, bestreue ihn mit Salz und laß' ihn vierundzwanzig Stunden lang eintrocknen. Salze ihn nun mit Kochsalz und Salpeter ein, laß' ihn acht bis zehn Tage lang liegen, wenn er auf eine andere Art zubereitet werden soll, als um ihn mit Erbsen zu dämpfen; kürzere Zeit aber, wenn dieß der Fall ist. Er muß dann zuerst gewaschen und gelinde gekocht werden, bis Alles weich ist. Gib ihn mit grünen Kräutern und gelben Rüben zu Tische.

Gepreßte Schweinsohren.

Laß' zwei paar Ohren halb sieden, oder nimm eingepökelte; bereite ein Füllsel aus einer Sardelle, ein wenig feingehacktem Kalbfleisch, etwas Salbei, Petersilie, ein Viertelpfund gehacktem Nierenfett, Brod-

Digitized by Google

krumen, Pfeffer und ganz wenig Salz. Miſche all dieß mit zwei Eeierdottern, ſchneide die Haut des obern Theiles der Ohren auf und fülle ſie mit Obigem. Brate die Ohren in friſcher Butter zu einer hübſchen Farbe, dann gieße das Fett ab und trockne ſie; bereite eine Brühe aus einem ſchwachen Schoppen guter Fleiſchbrühe, einem Glaſe guten Xeres, drei Theelöffeln voll Senf, einem kleinen Bischen Semmelmehl und Butter, einer kleinen ganzen Zwiebel und ein wenig Pfeffer und Piment. Gieße ſie in einen Schmortopf, lege die Ohren darein, und laſſe ſie eine halbe Stunde lang gelinde dämpfen; ſchüttle den Topf oft. Wenn ſie genug gedämpft, nimm die Zwiebel heraus, lege die Ohren ſorgfältig in eine Schüſſel und gieße die Brühe darüber. Sollte ein größeres Gericht nöthig ſein, ſo kann das Fleiſch von zwei Füßen von den Knochen abgeſchnitten und zu Obigem genommen werden.

Eingepökelte Ferkelfüße und Ohren.

Reinige ſie ſauber, weiche ſie einige Stunden ein, dann koche ſie, bis ſie weich ſind, und nachdem eine Pökelbrühe von der Brühe, worin ſie geſotten, und einem Viertheil Eſſig und Salz miteinander gekocht, bereitet worden, gieße ſie kalt darüber. Wenn ſie zugerichtet werden ſollen, trockne ſie, theile die Füße in zwei Hälften, ſchlitze die Ohren und backe ſie in der Pfanne. Gib ſie mit Butter, Senf und Eſſig als Sauce in einer Saucière zu Tiſche. Sie können vor dem Braten in dünnen Teig getaucht oder blos mit Semmelmehl beſtreut werden.

Dieſelben fricaſſirt.

Nimm geſottene, aber nicht in Pökelbrühe, in der Eſſig war, gelegene Schweinsfüße und Ohren, ſiede ſie in Milch vollends weich, ſchneide die Füße in kleine Stücke, die Ohren aber in halbzollbreite Streifen, wiſche ſie ab und dämpfe ſie in Kalbfleiſchbrühe, mit einem Bischen Zwiebel, Muskatennuß und Citronenſchale. Bevor ſie auf die Tafel geſtellt werden, thue ein wenig Rahm, Semmelmehl und Butter daran, laß' es ein wenig aufkochen und dann ſalze es.

Gelée von denſelben.

Reinige und richte ſie zu, wie vor, dann ſiede ſie in ſehr wenig Waſſer, bis alle Knochen herausgenommen werden können; lege eine halbe Handvoll gehackten Salbei, ebenſoviel Peterſilie und Pfeffer, Salz und Muskatennuß, fein geſtoßen, daran, laſſe ſie gelinde kochen, bis die Kräuter gebrüht ſind, dann gieße das Ganze in eine Melonenform.

Ferkelgeſchlinge.

Waſche und trockne Leber, Bröschen und einige fette und magere Stückchen Schweinefleiſch, nachdem letzteres zuvor mit dem Rollholze, um es weich zu machen, geſchlagen, würze es mit Pfeffer, Salz, Salbei und ein wenig fein geſchnittener Zwiebel; wenn es untereinander gemiſcht, lege Alles in ein Netz und nähe dieß zu. Brate es am Spieße.

Oder gib es in Schnitten mit Peterſilie als Braten zu Tiſche.

Gib Sauce von Portwein, Waſſer und Senf, die ein wenig aufgekocht, in einer Saucière dazu.

Digitized by Google

Blutwürste (Block-puddings) zu bereiten.

Das Blut muß mit Salz umgerührt werden, bis es kalt ist. Thue etwa eine Maß davon an zwei Ecklen Kleie und laß' es über Nacht weichen; laß' die Krumen von einem Semmellaibchen in etwa zwei Maß frischer Milch weichen, die zuvor gewärmt worden. Mittlerweile richte die Därme durch Waschen, Umwenden und Abscharren mit Salz und Wasser zu, wobei das Wasser mehrere Male gewechselt werden muß. Hacke ein wenig Wintersaturei und Quendel, eine ziemliche Portion Polei, Pfeffer, Salz, einige Gewürznelken, etwas Piment, Ingwer und Muskatennuß klein, mische dieß mit drei Pfund Rindsnierenfett und sechs wohlgeschlagenen Eiern, dann schlage das Brod, die Kleie ꝛc. tüchtig mit dem Gewürze zusammen; wenn Alles gehörig untereinander gemischt, so halte etwas Schweinespeck in große Stücke geschnitten bereit, und lege sie beim Füllen in gehöriger Entfernung von einander darein; binde die Knoten so, daß die Därme nur halb gefüllt sind, und siede sie in einem großen Kessel, stich dabei in die Würste hinein, wenn sie aufschwellen, sonst bersten sie. Wenn sie gesotten, lege sie auf reine Tücher, bis sie abgekühlt sind, dann hänge sie in der Küche auf. Wenn sie gebraucht werden sollen, brühe sie einige Minuten lang in Wasser, wische sie ab und lege sie in einen Blechofen.

Sollten nicht Därme genug da sein, so lege das übrige Füllsel in Becken und siede es mit Servietten bedeckt, die mit Mehl bestreut sind; zerschneide und brate es, wenn es nöthig ist.

Eine andere Art.

Weiche zwei Ecklen zerriebener Kleie über Nacht in so viel siedend heißer Milch ein, als nöthig ist, um sie aufzuschwellen und etwa dreiviertel Schoppen Flüssigkeit zurückzulassen. Hacke eine gute Portion Polei, etwas Saturei und Quendel klein, zerstoße Salz, Pfeffer und Piment fein. Mische Obiges mit drei Schoppen Blut, das wie vor zubereitet worden, dann fülle die Därme, nachdem sie durchgängig gereinigt, zur Hälfte, und thue so viel von dem innern Fett des Schweines dazu, als nöthig ist, um die Würste recht fett zu machen. Siede sie, wie vor angegeben. Thut man eine kleine Portion kleingeschnittenen Lauch daran, so trägt dieß sehr zur Verbesserung bei.

Noch eine andere Art.

Siede zwei Ecklen Kleie in so viel Milch, als nöthig ist, um sie so sehr als möglich anzuschwellen, dann laß' sie trocknen und thue drei Schoppen Blut, anderthalb Schoppen fetten Rahm, ein Pfund Nierenfett, etwas Muskatennuß, Muskatenblüthe, Piment und vier Gewürznelken, Alles zu feinem Pulver gestoßen, dazu, zwei Pfund in Würfel geschnittenen Schweinsspeck, zwei Stücke Lauch, eine Hand voll Petersilie, zehn Salbeiblätter, eine große Hand voll Polei, eine Sprosse Quendel und Majoran, Alles fein geschnitten, acht tüchtig geschlagene Eier, ein halb Pfund in anderthalb Schoppen Milch eingeweichter Brodkrumen, Pfeffer und Salz ebenfalls dazu. Nun fülle die Därme zur Hälfte damit, nachdem sie zuvor mit der größten Sorgfalt gereinigt, mehrere

Digitized by Google

Male umgewendet und in verschiedenen Wassern, zuletzt in Rosenwasser, eingeweicht worden. Binde nun die Würste ab, siede sie und steche sie mit einer reinlichen Gabel an, damit sie nicht bersten. Bedecke sie mit einer reinen Serviette, bis sie kalt sind.

Vortreffliche Schweinswürste ohne Blut (Leberwürste).

Siede zwei Eckln Kleie in so viel Milch, als zum Anschwellen nöthig, dann thue anderthalb Schoppen fetten Rahm, ein Pfund halbgesottene Leber, fein gehackt, ein halb Pfund Rindsnierenfett, zwei Blätter Muskatenblüthe, eine Muskatennuß, sechs Gewürznelken, einen kleinen Löffel voll weißen Pfeffer, ebensoviel Piment, einen großen Löffel voll Salz, Alles sehr fein gestoßen, eine große Hand voll Petersilie, zehn Salbeiblätter, eine große Hand voll Polei, eine Sprosse Quendel, Majoran und Winterfaturei, zwei Stücke Lauch, einen halben Theelöffel voll Schalotten oder Knoblauch, Alles fein geschnitten untereinander gemischt, acht wohlgeschlagene Eier, ein halb Pfund Brodkrumen in Milch gebrüht, und zwei und ein halb Pfund Schweinsfett, mische dieß wohl untereinander, und füge, wenn es nöthig ist, noch Milch zu dem Füllsel, um ihm die gehörige Dicke zu geben. Fülle und siede sie, wie oben.

Eine andere, einfachere Art, ebenfalls ausnehmend gut.

Siede Lungen, Nieren und Herz halb, dann hacke sie klein und mische sie verhältnißmäßig mit Speck, in Milch gekochten Kleien, Pfeffer, Salz und Piment, zu feinstem Pulver gestoßen, und fülle die Därme, wenn sie möglichst gut gereinigt. Polei und eine kleine Portion Lauch werden nach Vieler Geschmack die Mischung verbessern.

Weiße Schweinswürste.

Sind die Därme, wie vor angegeben, eingeweicht und gereinigt worden, so schwänke sie in Rosenwasser und laß' sie die ganze Nacht über darin liegen, dann fülle sie mit Folgendem: mische ein halb Pfund abgeschälter, je in sieben bis acht Stücke geschnittener Mandeln mit einem Pfund geriebenen Brode, zwei Pfund Ochsenmark oder Nierenfett, einem Pfunde Korinthen, etwas gestoßenem Zimmt, Nelken, Muskatennuß, drei Schoppen Rahm, dem Gelben von sechs und dem Weißen von zwei Eiern, ein wenig Pomeranzenblüthwasser, ein wenig Puderzucker, einigen Citronenschalen und Citronenschnitten, und fülle die Därme nur halb. Um zu wissen, ob das Füllsel süß genug sei, wärme ein wenig davon in einem Pfännchen. Beim Sieden muß Sorge getragen werden, daß die Würste nicht bersten. Steche sie mit einer kleinen Gabel ein, wenn sie anschwellen, und siede sie in Milch und Wasser. Lege sie in ein Tischtuch, bis sie kalt sind.

Schweinfett (Schmalz).

Dieses sollte sorgfältig ausgelassen, in einem Topfe in einen Kessel mit Wasser gethan und gesotten werden, dann gieße es in eine sorgfältig gereinigte Blase. Je kleiner diese sind, desto besser wird sich das Schweinefett halten; denn wenn Luft dazu tritt, so wird es ranzig. Thue beim Auslassen eine Sprosse Rosmarin daran.

Digitized by Google

Dieses Fett ist ein höchst nützlicher Artikel zum Fischbacken, und muß daher mit großer Sorgfalt bereitet werden. Mit Butter vermischt, gibt es eine hübsche Kruste.

Schweinsrüssel zu räuchern.

Schneide die Schnauze ab, nimm das Hirn heraus und spalte den Kopf, wobei der obere Knochen ausgenommen werden muß, um den Rüsseln eine hübsche Gestalt zu geben; reibe sie wohl mit Salz ein; am folgenden Tage gieße das Salzwasser ab und salze sie am nächsten Tage abermals ein, bestreue die Kopftheile mit einem Lothe Salpeter, vier Loth Seesalz, ein wenig Kochsalz und einem Viertelpfund Rohzucker. Wende sie oft um, und nach zehn Tagen räuchere sie eine Woche lang gleich Speck, in ein Stückchen dünne Leinwand eingehüllt.

Schinken einzusalzen.

Hänge sie ein paar Tage lang auf, dann bestreue sie mit ein wenig Salz, und trockne sie am folgenden Tage ab; stoße drei Loth Salpeter, ebensoviel Seesalz, ein Loth Prunellsalz und ein Pfund ganz gewöhnlichen Rohzucker, mische dieß wohl untereinander, reibe es vier Tage lang, alle Tage in jeden Schinken ein und wende sie um. Ist es ein kleiner Schinken, so wende ihn drei Wochen lang täglich; einen großen eine Woche länger; allein nach dem vierten Tage reibe sie nicht mehr ein. Ehe sie zum Räuchern aufgehängt werden, trockne sie und bedecke sie mit Kleie. Räuchere sie zehn Tage lang.

Eine andere Art.

Wähle eine fette Keule eines wohlgemästeten Schweines, hänge sie auf und bestreue sie mit Salz wie vor; ist sie groß, so lege sie in ein Pfund Seesalz, ein Viertelpfund Salpeter, ein Pfund des gewöhnlichsten Rohzuckers und eine Hand voll Kochsalz, Alles fein gestoßen, und reibe sie damit durchaus ein. Lege die Rinde abwärts und bedecke die fleischigen Theile mit den Salzen. Betröpfle sie so oft als möglich mit der Pökelbrühe; je mehr dieß geschieht, desto besser ist es. Halte sie vier Wochen darin und wende sie jeden Tag um. Trockne sie, bestreue sie mit Kleie, dann hänge sie in einen Schornstein, in dem Holz gebrannt wird, und wende sie während zehn Tagen zuweilen um.

Noch eine andere Art.

Hänge den Schinken auf und bestreue ihn mit Salz, wie oben, dann reibe ihn alle Tage mit folgenden Gewürzen ein, die zu feinem Pulver gestoßen sein müssen: ein halbes Pfund Kochsalz, ebensoviel Seesalz, vier Loth Salpeter, ebensoviel schwarzen Pfeffer, vermischt mit anderthalb Pfund Syrup. Wende ihn drei Wochen lang täglich zwei Mal in der Brühe um, lege ihn nun über Nacht in eine Gelte mit Wasser, wische ihn ganz trocken und räuchere ihn zwei bis drei Wochen lang.

Eine Art, die ihm einen höhern Wohlgeschmack gibt.

Erlaubt es die Witterung, so hänge den Schinken drei Tage lang auf, mische zwei Loth Salpeter mit ein Viertelpfund Seesalz, ebensoviel Kochsalz und gleichviel Rohzucker, sowie drei Schoppen braunem

Digitized by Google

Bier, koche dieß miteinander und gieße es unmittelbar über den Schinken, wende ihn drei Wochen lang täglich zwei Mal in der Brühe. Zwei Loth schwarzen Pfeffer und ebensoviel Piment, fein gestoßen, zu Obigem gethan, gibt ihm einen noch höhern Wohlgeschmack. Bedecke ihn, wenn er abgetrocknet ist, mit Kleie, und räuchere ihn, nach Gefallen, drei bis vier Wochen lang; im letztern Falle wird er härter werden und mehr den Geschmack eines westphälischen erhalten. Nähe die Schinken in grobe Leinwand (hessings). Räuchere ihn in Holzrauch.

Eine Methode, wodurch er einen noch höhern Wohlgeschmack erlangt.

Bestreue den Schinken mit Salz, nachdem er zwei bis drei Tage lang gehangen, laß' ihn trocknen, bereite eine Pökelbrühe aus drei Schoppen starkem Bier, einem halben Pfund Syrup, zwei Loth Koriander, vier Loth Wachholderbeeren, zwei Loth Pfeffer, ebensoviel Piment, zwei Loth Salpeter, einem Loth Prunellsalz, einer Hand voll Kochsalz, einer Schalotte, Alles gestoßen oder fein gehackt. Koche dieß einige Minuten lang miteinander und gieße es über den Schinken; diese Quantität reicht zu einem Schinken von zehn Pfund hin. Reibe die Brühe vierzehn Tage lang jeden Tag darein und wende ihn stets um, dann nähe ihn in einen Sack von dünner Leinwand und räuchere ihn drei Wochen lang. Trage Sorge, ihn von der Brühe zu trocknen und reibe ihn vor dem Räuchern mit Kleie ein.

Eine Pökelbrühe zu bereiten, die sich Jahre lange hält, und zu Schinken, Zungen, oder Rindfleisch paßt, wenn sie zwischen jedem Stücke gesotten und abgeschäumt wird.

Zu fünf Maß Wasser nimm zwei Pfund Rohzucker, zwei Pfund Seesalz, dritthalb Pfund Kochsalz und ein halb Pfund Salpeter, thue es in ein großes, irdenes, glasirtes Gefäß, das zehn Maß hält und einen festschließenden Deckel hat. Hebe die Schinken, oder das Rindfleisch ꝛc. so lange auf, als sie sich halten, ehe sie in die Pökelbrühe gelegt werden und bestreue sie in einem Topfe mit Rohzucker, von dem sie erst trocknen müssen. Reibe die Schinken ꝛc. tüchtig mit der Pökelbrühe ein und lege sie dann dicht aufeinander in das Gefäß, indem so viel hineingelegt wird, als es hält und die Pökelbrühe sie bedeckt, die anfänglich nicht gleich gekocht wird. Einen kleinen Schinken kann man vierzehn Tage, einen großen drei Wochen lang darin liegen lassen; eine Zunge zwölf Tage und Rindfleisch je nach seiner Größe. Man kann das Fleisch aus der Pökelbrühe essen, ohne daß man es räuchert. Will man es trocknen, so lege jedes Stück über das Gefäß, daß es abträufle, und wenn es nicht mehr tropft, wische es mit einem reinen Schwamme durchaus trocken. Sechs bis acht Stunden reichen hin, um es zu räuchern, am besten verwendet man hiezu blos Sägespäne und feuchtes Stroh; will man sie jedoch bei einem Bäcker in den Schornstein hängen, so nähe das Stück in rohe Leinwand und hänge es eine Woche lang auf. So oft die Brühe aufgekocht wird, thue zwei Pfund Kochsalz und drei Schoppen Wasser dazu.

Digitized by Google

Schinken zu kochen.

Hat er lang gehangen und ist sehr hart, so lege ihn über Nacht in Wasser und laß' ihn dann entweder in einer in die Erde gegrabenen Oeffnung, oder auf mit Wasser besprengten Steinen zwei bis drei Tage lang liegen, daß er weich werde, wobei er mit einer großen Kufe bedeckt werden muß, um die Insekten davon abzuhalten. In jedem Falle aber muß er in eine Leinwandtasche verhüllt und sorgfältig bedeckt sein. Wasche und bürste ihn tüchtig. Lege ihn in einen Kessel voll Wasser und laß' ihn, je nach seiner Größe, vierthalb bis fünf Stunden lang gelinde kochen. Man thut am besten, ihm Zeit genug dazu zu lassen und leicht kann man ihn, wenn es geschehen, über heißem Wasser wohlbedeckt warm halten. Schneide die Haut soweit möglich ab, denn sie hält den kalten Schinken feucht. Bestreue ihn mit geriebenen rothen Rüben, oder dergl., und garnire ihn mit gelben Rübenschnitten. Vor dem Sieden sollte er sorgfältig geschält werden, um ihn von den schimmeligen Theilen zu befreien. Kocht man einige Gewürznelken, Lorbeerblätter und ein Bündel Kräuter mit ihm, so vermehrt dieß seinen Wohlgeschmack. Wird er auf Kohlen gedämpft, so bedecke ihn oben und unten mit Fleischschnitten, und lege Gewürze und Kräuter dazu.

Das Wasser, worin er gekocht und vollständig damit bedeckt wird, gibt eine treffliche Zu[illegible]be zu brauner Sauce oder Suppen, statt gewöhnlichen Wassers.

Speckseiten auf Wiltshire Art einzusalzen.

Bestreue jede Speckseite mit Salz und laß' das Blut vierundzwanzig Stunden lang abtrocknen. Dann mische anderthalb Pfund Rohzucker, ebensoviel Seesalz, zwölf Loth Salpeter und vier Pfund Steinsalz miteinander, reibe dieß tüchtig in das Fleisch und wende es einen Monat lang, es immer damit benetzend, täglich um; dann hänge es zum Trocknen auf, und hierauf räuchere es zehn Tage lang.

Die obige Quantität Salz reicht zu einem ganzen Schweine von hundertvierzig bis hundertsechzig Pfund hin.

Eine andere Art.

Schneide alles innere Fett einer ganzen Seite von einem gutgemästeten Schweine ab, lege es auf einen Küchentisch, reibe es mit Kochsalz stark ein und laß' es einen Tag lang liegen, damit das Blut ablaufe. Stoße ein Pfund Kochsalz und ein Viertelpfund Salpeter fein und mische dieß mit zwei Pfund gewöhnlichem Rohzucker und einem Vierling (Metze) Steinsalz. Lege das Fleisch in eine Mulde, welche groß genug ist, um es zu fassen, und wenn keine solche vorhanden, so kann die Speckseite auch in zwei Theile zerlegt werden, nachdem die Keule abgenommen, so daß es eine kleinere faßt. Reibe das Salz tüchtig ein, lege die Haut nach unten und befeuchte das Fleisch vierzehn Tage lang jeden Tag mit der Pökelbrühe; dann trockne, hänge es über Holzrauch, räuchere es einige Tage lang und bewahre es hernach an einem trockenen, kühlen Platze. Schinken und Speckseiten sollten ganz frei hängen, und keine Mauer berühren. Versäume nicht, das Blut vom Fleische zu

Digitized by Google

wischen, ehe es in die Brühe gelegt wird. Hebt man es in der Küche, oder an einem dumpfigen Orte auf, so wird es schimmelig. Werden Schinken und Speckseiten in Leinwandsäcke genäht, wenn man sie in den Rauch hängt, so werden sie vor dem Kaminruße bewahrt; hierauf muß man sie mit starkem Papiere bedecken und von der Luft ferne halten.

In der Nähe des Meeres, oder überhaupt in feuchten Lagen hält sich der Speck nicht lange, in diesem Falle wird es immer gut gethan sein, das Schweinefleisch in Pökelbrühe aufzubewahren und ein solches Stück ganz frisch zu räuchern, das man in einem oder zwei Monaten verspeisen will. Die Pökelbrühe muß das Fleisch ganz bedecken, und dieses durch sehr große Steine hinabgepreßt werden.

Würste ꝛc.

Kalbswürste.

Hacke eine gleiche Portion mageres Kalbfleisch und fettes Schweinefleisch mit einer Handvoll Salbei, ein wenig Salz und Pfeffer und einigen Sardellen, dann stoße Alles in einem Mörser, und wenn es gebraucht werden soll, rolle es auf und brate es; gib es mit gebackenen Brodschnittchen, oder gedämpften Gemüsen, oder Kalbfleischschnitten zu Tische.

Hammelfleischwürste.

Nimm ein Stück vom magersten Theile einer Hammelskeule, die entweder gebraten oder gesotten worden; hacke es außerordentlich klein, und würze es mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Muskatenblüthe; thue zwölf Loth Rindsnierenfett, einige Gewürzkräuter, zwei Sardellen, und anderthalb Schoppen Austern, Alles sehr klein gehackt, dazu; ferner ein Viertelpfund geriebenes Brod, etwas Sardellenbrühe, und das Gelbe und Weiße von zwei starkgeschlagenen Eiern. Lege Alles, wenn es gehörig untereinander gemischt, in einen kleinen Topf, und verwende es, indem es in Kugeln (Klöße), oder in Wurstgestalt aufgerollt und gebraten wird. Schalotten oder Knoblauch können auch in kleiner Portion dazu genommen werden, wenn man es liebt, dieß vermehrt den Wohlgeschmack sehr.

Schweinswürste.

Hacke mageres und fettes Schweinefleisch miteinander, würze es mit Salbei, Pfeffer und Salz, auch können zwei oder drei Körner Piment dazu gethan werden, fülle damit Schweinsdärme, nachdem sie zuvor eingeweicht und höchst sorgfältig gereinigt worden, zur Hälfte; oder kann man das Füllsel in einem kleinen, wohlzugedeckten Topfe aufbewahren, und es dann aufrollen und braten, nachdem es vor dem Braten mit ein wenig Semmelmehl bestreut worden. Gib es auf gedämpftem Rothkohl, oder zerquetschten Kartoffeln, die in eine Form gegossen, und mit dem Glüheisen gebräunt worden, zu Tische. Sie müssen vor dem Braten mit einer Gabel angestochen werden, sonst bersten sie.

Eine vortreffliche Wurst zum Kaltverspeisen.

Würze fettes und mageres Schweinefleisch mit etwas Salz, Salpeter, schwarzem Pfeffer und Piment, Alles zu feinem Pulver gestoßen, und reibe es in das Fleisch, am sechsten Tage hacke es klein und mische

Digitized by Google

es mit so fein als möglich geschnittenen Schalotten oder Knoblauch. Halte einen Ochsendarm bereit, der wohl gereinigt, gesalzen und eingeweicht worden und fülle ihn mit obigem Füllsel, binde die Enden zu, und hänge die Wurst in den Rauch, wie Schinken, hülle sie aber zuvor in einfach oder doppelt gefalteten alten Musselin. Sie muß stark geräuchert werden. Manche essen sie ungesotten, Viele aber lieben sie zuvor gesotten. Der Darm muß an verschiedenen Orten gebunden werden, so daß sie Gelenke von acht bis zehn Zoll Länge bildet.

Spadbury's Oxforder-Würste.

Hacke anderthalb Pfund Schweinefleisch und ebensoviel Kalbfleisch, das von der Haut und den Sehnen gereinigt worden, thue Dreiviertel Pfund Rindsnierenfett dazu und mische es wohlgehackt darunter, weiche die Krumen von einem Semmelbrode in Wasser ein und mische es mit dem Füllsel, sowie mit ein wenig dürrem Salbei, Pfeffer und Salz.

Portugiesische Würste.

Schneide vom Rücken- und Lendenstücke eines schönen, zweijährigen Schweines alles Fette und Magere in Stückchen von etwa eines Quadratzolles Größe. Würze sie mit spanischem oder rothem Pfeffer, schwarzem Pfeffer, Salz und Knoblauch, stoße Alles fein zusammen, dann gieße irgend eine Gattung nicht süßen Weines darüber, und wenn dieser hineingetrocknet, thue acht Tage lang noch mehr hinzu.

Fülle die weitesten Därme, die man haben kann, mit dem Füllsel, Fettes und Mageres abwechselungsweise und gieße hier und da etwas Wein daran. Binde sie in Gelenke und hänge sie an einem Orte auf, wo sie nicht dumpfig oder auch zu trocken werden können, dann halten sie sich ein ganzes Jahr.

Man gibt sie gesotten oder gebraten zu Tische, um sie mit frischem Fleische als Zuspeise zu essen.

Würste von kaltem Kalbs-, Truthahns- oder Hühnerfleische.

Hacke diese Fleischarten, nimm von jedem drei Löffel voll, zwei ditto Nierenfett, einen ditto geriebenes Brod, einen ditto Schinken, ein wenig Petersilie, Quendel und Schnittlauch. Mische dieß mit ein wenig Pfeffer, Salz, einem kleinen Bischen gestoßener Muskatenblüthe, dem Gelben von einem Ei und einem halben Theelöffel voll Semmelmehl. Rolle es und brate es, um Fricassée oder Kalbsragout damit zu garniren.

Fleischwürstchen oder Pastetchen (Rissoles).

Hacke den weißen Theil eines bereits gekochten Huhns, oder irgend ein weißes Fleisch, thue sehr wenig Citronenschalen, Zwiebel, weißen Pfeffer, Salz, Muskatennuß und Muskatenblüthe dazu, mische Alles mit ein wenig Butter und einem Löffel voll Rahm, wickle das Füllsel in einem dünnen Auflauf in Gestalt von Würsten, reibe sie mit Eigelb ein und bestreue sie mit ganz feingeriebenen Brodkrumen. Backe sie hellbraun und gib sie auf gekräuselter Petersilie zu Tische. Man kann sie auch ohne Teig machen, dann muß man aber das Gehäcke mit einem

Digitized by Google

Ei zu binden und es an der Außenseite mit einem andern Ei benetzen, da sie mehr Brodkrumen erfordern.

Croquets

können von denselben Ingredienzien gemacht werden, wie die Rissoles, aber sie müssen in einen dünnen Teig von Semmelmehl und Wasser aufgerollt und gebacken werden.

Geflügel, (Klein-) Wildprät ꝛc.

Es auszuwählen.

Truthahn. Wenn er jung ist, so hat er ein glattes schwarzes Bein, mit einem kurzen Sporn. Ist er frisch, so sind die Augen voll und glänzend, und die Füße geschmeidig und feucht. Ist er alt, dann sind die Augen eingesunken und die Füße trocken.

Truthenne. Wird nach denselben Regeln erkannt, nur hat sie rothe und rauhe Füße, wenn sie nicht frisch ist.

Hühner. Ist ein Hahn jung, so sind seine Sporen kurz, doch muß man darauf sehen, ob sie nicht abgeschnitten oder zusammengefügt sind, eine List, die oft in Anwendung kommt. Sein Kamm muß glänzend roth und die Oeffnung geschlossen und dunkel sein. Hennen sind am besten, gerade ehe sie zu legen beginnen und bereits einen vollen Eierstock haben; sind es alte Hennen, so sind ihre Kämme und Beine rauh, bei jungen aber zart. Ein guter Kapaun hat einen dicken Bauch und ein breites Kreuz, an seiner Brust ist ein besonderes Fett und sein Kamm ist sehr bleich. Schwarzbeiniges Hühnergeflügel ist sehr saftig, daher zum Braten vorzuziehen.

Gänse. Schnabel und Füße einer jungen Gans sind gelb und nur einige Härchen auf ihnen, bei einer alten sind sie roth, ist die Gans frisch, so sind die Füße biegsam, im Gegentheile trocken und steif. Gänse mit starker Brust, mäßig fett und deren Fett von guter Farbe ist, sind die besten. Jung nennt man die Gänse bis zum dritten oder vierten Monate; diese müssen gebrüht, Stoppelgänse aber roh gepflückt werden.

Enten. Wähle sie nach denselben Regeln, namentlich ob sie geschmeidige Füße haben und an Brust und Bauch hart und dick sind. Die Füße einer zahmen Ente sind dick und neigen sich zu dunkelgelber Farbe hin, eine wilde hat röthliche und kleinere Füße, als eine zahme. Sie müssen roh gepflückt, junge Entchen aber gebrüht werden.

Tauben müssen sehr frisch sein, sehen sie um die Oeffnung schlaff aus und ist dieser Theil entfärbt, so sind sie nicht frisch. Die Füße sollen geschmeidig sein, bei alten sind sie rauh. Die zahmen Tauben sind größer, als die wilden und werden von Einigen für besser gehalten, sie müssen fett und zart sein; Manche lassen sich aber durch ihre Größe täuschen, da ein voller Kropf fast eben so groß, als der ganze Leib einer kleinen Taube ist. Das Fleisch der Holztauben ist dunkelfarbig; werden sie gehörig gehalten, so ist ihr Fleisch dem der Krickenten gleich.

Digitized by Google

Kibitzen. Wähle solche, die sich an der Oeffnung hart anfühlen, was ein Beweis ist, daß sie frisch sind. In anderer Hinsicht wähle sie nach denselben Regeln, wie anderes Geflügel. Sind sie alt, so sind die Füße trocken. Sie halten sich lange Zeit frisch und sind besser zum Aufhängen. Es gibt dreierlei Gattungen; graue, grüne und Bastardkibitzen.

Hasen oder Kaninchen. Sind die Klauen plump und rauh, die Ohren trocken und steif und die Schenkel dick, so ist das Thier alt, wenn dagegen die Klauen glatt und scharf, die Ohren leicht zerreißen und die Spalte in der Lippe nicht weit geschlitzt ist, so ist es jung. Bei einem frisch geschlachteten ist der Leib steif und am Hasen das Fleisch blaß. Bei gehöriger Sorgfalt halten sie sich aber eine gute Weile und sind eigentlich am besten, wenn sie gerade umzustehen anfangen, nur muß man verhindern, daß das Innere nicht schimmle. Um einen jungen Hasen als solchen zu erkennen, muß man nach einem Knoten oder kleinen Knochen, in der Nähe des Fußes am Vorderbeine sehen, ist keiner vorhanden, so ist es ein alter Hase.

Rebhühner. Sie sind im Herbste am besten. An einem jungen ist der Schnabel dunkelfarbig und die Füße gelblich, ist es frisch, so ist die Oeffnung fest, bei einem alten sieht dieser Theil grünlich aus.

Fasanen. Den Hahn hält man für besser, ausgenommen, wenn die Henne ein Ei hat. Ein junger hat kurze, plumpe oder runde Sporen, ein alter dagegen lange und scharfe.

Allgemeine Vorschriften für Geflügel und (Klein-) Wildpret.

Alles Geflügel muß höchst sorgfältig gepflückt, jedes Federchen weggenommen und die Härchen mit weißem Papier abgesengt werden.

Gegen die übliche Gewohnheit sollte alles Geflügel gleich nach dem Schlachten, oder wenigstens gleich nach dem Ankaufe ausgeweidet werden, was den widerwärtigen Geschmack verhütet, den man so oft an Hühnern bemerkt. Bei diesem Geschäfte muß die Köchin Sorge tragen, daß die Gallenblase nicht zerstört werde, da sonst alles Waschen den bittern Geschmack nicht verhütet. Unwissende Köchinnen weiden oft Hühner aus, indem sie eine Oeffnung in die Seite schneiden, allein dieß muß an der Oeffnung (Steiß) geschehen, und wenn diese abgeschnitten, das Hintertheil mittelst einer Schnur an das Vordertheil befestigt werden.

Hühner, die zum Sieden bestimmt sind, müssen ein paar Stunden in abgerahmter Milch eingeweicht werden. Sind sie gesengt und aufgebunden, so binde sie in eine Serviette, lege sie in kaltes Wasser und setze sie über ein gelindes Feuer, decke den Topf fest zu und sobald Schaum emporsteigt, schöpfe ihn sorgfältig ab, bedecke den Topf wieder und siede das Huhn langsam zwanzig Minuten lang, nimm es vom Feuer und der Dampf wird es vollends gar machen, wenn man es im Topfe läßt.

Alles Geflügel muß durchaus gewaschen werden, besonders Tauben, damit kein Körnchen im Kropfe bleibe; sie sollten nicht bälder gepflückt werden, als bis man sie zubereitet.

Tauben und Enten können gleich nach dem Schlachten zubereitet werden.

Beim Zubereiten von wildem Geflügel sorge für ein helles, lebhaftes Feuer, laß' es hübsch hellbraun, aber nicht gar zu sehr geröstet werden, sonst verliert es an Geschmack. Wildes sowohl, als zahmes Geflügel muß fortwährend betröpfelt und das Fett schön abgeschäumt werden, ehe man es auf die Tafel stellt.

Zahmes Geflügel braucht längere Zeit zum Braten, da es nicht so schnell durchgewärmt ist. Ein großer Hahn braucht dreiviertel Stunden, ein mittlerer eine halbe und ein kleines Hühnchen zwanzig Minuten. Das Feuer muß hell und lebhaft lodern, ehe das Geflügel darüber kommt. Ein Kapaun erfordert eine halbe Stunde, bis fünfunddreißig Minuten, eine Gans eine Stunde, wilde Enten eine Viertelstunde, Speckenten eben so lange, ein Fasan eine halbe Stunde, ein kleiner, gefüllter Truthahn eine und eine Viertelstunde, ein größerer nach Verhältniß länger, trage dabei Sorge, daß das Füllsel darin bleibe, Truthühnchen zwanzig Minuten, Haselhühner eine Viertelstunde, Wachteln zehn Minuten, Schnepfen zwanzig Minuten, Rebhühner von zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten. Ein Hase erfordert eine Stunde, die hintern Theile brauchen viele Hitze und es muß daher besonders darauf gesehen werden, da es so häufig vorkommt, daß die obern dicken Theile des Schenkels sowohl als der Schulter nur halb gar sind. Das Blut, das sich um den Hals und das Schultergelenk sammelt, ist nicht leicht zu entfernen, um dieß zu bewirken, lege diese Theile in lauwarmes Wasser und vor dem Braten reibe sie und drücke sie aus.

Junge Wildschweine und Gänse erfordern ein lebhaftes Feuer und rasches Umwenden. Die erstern brauchen eine bis anderthalb Stunden zum Braten, je nach ihrer Größe und man sollte die mittlern Theile mit einer unter dem Bratenwender befestigten eisernen Platte bedecken, damit sie nicht vor den dichteren fertig werden. Bedeckt man die Brust einer Gans der ganzen Länge nach mit einem zwei Zoll breiten Streifen Papier, so verhindert dieß, daß diese austrocknet, ehe die festeren Theile fertig sind.

Vorschriften für Bleichen, Dämpfen auf Kohlen, Sulzen, Füllen und Spicken.

Bleichen (to blanche).

Lege den Gegenstand in kaltes Wasser, stelle ihn über das Feuer und wenn das Wasser aufkocht, nimm ihn heraus und lege ihn nun in kaltes Wasser, darin laß' ihn liegen, bis er kalt ist. Dieß gibt ihm Festigkeit und Weiße.

Zungen, Ochsenmaul ꝛc., heißt man gebleicht, wenn die Haut, nach langem Sieden abgeschält werden kann, das letztere aber wird fester, wenn man es, wie vor, hernach in kaltes Wasser legt.

Auf Kohlen zu dämpfen (to braise).

Lege das Fleisch, das auf Kohlen gedämpft werden soll, in einen neuen Schmortopf und bedecke es mit dicken Schnitten Speck, dann

lege rings darum her sechs bis acht Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter, etwas Sellerie und wenn es braun werden soll, einige dicke Schnitten gelbe Rüben und frische Knochen, ein halbes Maß Wasser, oder ebensoviel Fleischbrühe, genannt Stock, deren Bereitung unter Suppen und Fleischbrühen nachzuschlagen ist. Lege über das Fleisch einen Bogen weißes Papier, und füge Gewürze zu dem Fleische, je nachdem es eine Sorte ist. Bedecke den Topf dicht und setze ihn über ein gelindes Kohlenfeuer, das Dämpfen wird zwei bis drei Stunden nöthig haben, je nachdem es die Größe und Eigenschaft des Gegenstandes erfordert. Hierauf gieße Fleisch und Brühe auf einen Durchschlag zum Seihen, und halte beides ganz warm, schäume die Brühe sorgfältig ab und koche sie so rasch als möglich, bis sie sich verdickt, dann bestreiche das Fleisch mit einem eigens zu diesem Zwecke bestimmten Pinsel und wenn es gespickt worden, lege es einige Minuten lang in den Bratofen. Dieß heißt man sulzen und ist sehr im Gebrauche. Die Sulze muß von klarem Gelbbraun sein, ehe man die Brühe zum Verdicken an's Feuer stellt, kann ein Glas Xeres daran gethan werden. (S. Hühner auf Kohlen zu dämpfen, S. 106).

Zu sulzen ohne auf Kohlen zu dämpfen.

Geflügel oder Fleisch kann auf irgend eine beliebte Weise, ohne Speck, zubereitet und mit einer Sulze aus Fleischbrühe wie vor bestrichen werden. Schinken, Zungen und gedämpftes Rindfleisch, werden so zubereitet, um es kalt zu essen. Jeder muß selbst zu beurtheilen wissen, ob gute altenglische Gerichte ein Aussehen oder Wohlgeschmack gewinnen, wenn man ihnen eine französische Gestalt gibt, allein gar Viele sind der Ansicht, daß Schinken und Zungen am besten sind, wenn man sie wie früher bereitet.

Hühner u. s. w. zu füllen.

Soll irgend ein Theil gefüllt werden, so wird das Füllsel in der Regel zwischen Haut und Fleisch hineingestopft.

Fleisch, Hühner, Bröschen u. s. w. zu spicken.

Es müssen Spicknadeln von verschiedener Größe bereit sein, nun schneide je nach dem zu spickenden Gegenstande Speckschnitten in Stückchen von geeigneter Länge, ganz zart und thue sie in eine dazu passende Spicknadel, durchstich damit die Haut und sehr wenig von dem Fleische und laß' den Speck so darin, daß die beiden Enden gleich lang heraussehen. Spicke in Reihen und nimm so viel dazu, als für thunlich gehalten wird.

Geflügel.

Truthühner zu sieden.

Zum Sieden sind Hennen am besten. Bereite ein Füllsel aus Brod, Kräutern, etwas Rindsnierenfett, ein wenig gehacktem Schinken, desgleichen Citronenschale, einer Sardelle, einem Bischen Butter, Salz, Pfeffer und Muskatennuß, mit einem Ei untereinander gemischt, stopfe dieß in den Kropf, und binde ihn fest zu. Siede das Truthuhn in

einer mit Semmelmehl bestreuten Serviette. Um die Zeit, wo es gar wird, bereite eine gute Austernsauce, sehr dick mit Butter angerührt, und gieße sie darüber. (S. diesen Artikel und eine andere Sauce für gesottene Truthühner unter den Saucen.)

Lege das Truthuhn in kaltes Wasser, schäume es oft ab, decke es fest zu, ist es ein junges von mäßiger Größe, so siede es eine halbe Stunde lang, nimm es dann vom Feuer und der Dampf wird es in wenigen Minuten in größerer Vollkommenheit gar machen, als längeres Sieden.

Truthühner am Spieße zu braten.

Der Kopf muß abgehackt werden, ausgenommen bei jungen Truthühnern, und beim Ausweiden trage Sorge, daß die Leber und die Galle nicht verletzt werden. Stopfe das Truthuhn mit einem Füllsel von Wurstfleisch, oder mit Brod, wenn Würste mit servirt werden, zu dem einen oder andern ist ein wenig aufgeschnittene Schalotte gut. Da dieß die Größe des Vogels sehr vermehrt, so sorge dafür, daß die Hitze des Feuers diesen Theil fortwährend berühre, denn die Brust wird oft nicht genug gebraten, man sollte daher einen kleinen Streifen Papier um das Brustbein wickeln, damit dieser Theil nicht versenge, während die andern braten. Beträufle es gut und schäume es ab. Gib es mit der Brühe auf der Platte zu Tische und Brodsauce in einer Saucière. Thue einige Brodkrumen und ein geschlagenes Ei zu dem Füllsel von Wurstgehäcke.

Die Sehnen der Beine müssen herausgenommen werden, auf welche Weise auch das Truthuhn bereitet wird, dieß geschieht dadurch, daß man sie zuvor zwischen einer Thür und dem Thürgestell gerade oberhalb dem Gelenke entzweibricht, welches das Dickbein mit dem Beine verbindet.

Zerrissenes Truthühnerfleisch.

Theile das Fleisch von der Brust durch Zerreißen, statt durch Schneiden, dann wärme es in ein paar Löffeln voll weißer Kraftfleischbrühe und ein wenig Rahm, mit geschabter Muskatennuß, Salz und ein wenig Semmelmehl und Butter, aber laß' es nicht sieden, die Keule sollte gewürzt, eingeschnitten, auf dem Roste gebraten, und ringsum Obiges auf eine Platte gelegt werden. Kalte Hühner thun es eben so gut.

Ein unvergleichliches Zugericht, oder Pfeffer, vom Truthahn.

Thue an den Steiß, den Magen und einen Flügel Salz, Pfeffer und Piment. Brate es auf dem Roste und bring es so heiß als möglich zurück, dann schneide es in kleine Stücke, mische einen Kochlöffel voll Senf, ebensoviel zerlassene Butter, einen Löffel Soja, ditto Citronensaft und etwas von der Brühe des Bratens rasch miteinander, thue es daran und reiche es schnell herum.

Hühner zu sieden.

Bestreue sie mit Mehl und lege sie in kochendes Wasser. Wegen der zu andern Einzelnheiten erforderlichen Zeit siehe die allgemeinen Vorschriften für die Zubereitung von Geflügel. Wähle solche zum Sieden, die keine schwarzen Beine haben. Gib sie mit Peterslie und Butter zu

Digitized by Google

Tische, Austern, Citronen, Leber, oder Selleriesauce dazu. Sind sie zum Mittagsessen bestimmt, so werden gewöhnlich Schinken, Zunge, oder Speck dazu gespeist, oder auch grüne Kräuter, oder junger Kohl.

Ein Huhn mit Reis zu dämpfen.

Dämpfe ein Huhn sehr langsam in ein wenig klarer, wohl abgeschäumter Hammelfleischbrühe, mit Zwiebel, Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz gewürzt. Etwa eine halbe Stunde bevor es gar ist, thue ein paar Hände voll Reis dazu, der gehörig gewaschen und eingeweicht ist. Laß' es gelinde kochen, bis es weich ist, dann nimm das Huhn aus der Brühe und setze den Reis auf einem Siebe vor das Feuer. Halte das Huhn warm, lege es mitten auf eine Platte und den Reis ohne Brühe rings darum her. Die Brühe ist als solche sehr köstlich; in je weniger Brühe das Huhn aber gekocht wird, desto besser ist es. Zur Sauce, Fleischbrühe oder Butter mit Petersilie.

Pilau.

Koche den Reis, wie zum Currie. Lege eine Pasteienschüssel mit sehr dünn geschnittenen Schinken- oder magern Speckseitenschnitten aus; schneide ein Huhn, oder einen Theil einer Kalbsbrust in Stücke, würze sie mit Pfeffer und Salz und thue es nebst zwei großen, mit Nelken besteckten Zwiebeln zu dem Schinken, dann fülle die Schüssel mit dem Reise auf. Lege einen gewöhnlichen Teig darüber und backe das Gericht eine Stunde lang in einem Bratofen, nachdem zuvor ein halber Schoppen Fleischbrühe daran gethan worden. Nimm die Kruste vor dem Auftragen ab und garnire die Schüssel mit harten Eiern, gesottenen Zwiebeln und indisch eingemachten Früchten (s. d. Artikel).

Am Spieße gebratene Hühner.

Gib sie mit Eiersauce, Brodsauce, oder Petersilie und Butter in Saucièren, oder mit Würsten, oder gebrühter Petersilie garnirt zu Tische.

Ein großer, gutgefütterter Hahn, der zuvor aufgehängt war, muß im Kropfe mit Wurstgehäcke gefüllt und mit Brühe auf der Platte, nebst Brodsauce aufgestellt werden. Der Kopf muß, wie beim Truthahn unter den Flügel gesteckt werden.

Auf dem Roste gebratene Hühner.

Schlitze sie am Rücken hinab auf, bestreue sie mit Pfeffer und Salz und brate sie. Gib sie mit Schwammsauce zu Tische.

Eine andere Art.

Schneide einen großen Hahn in vier Theile, stecke diese an einen Vogelspieß und binde denselben an einen andern Spieß, dann brate sie zur Hälfte, oder auch brate den ganzen Vogel zur Hälfte und mache ihn auf dem Roste gar, wodurch man verhindert, daß er nicht so trocken wird, wie wenn er ganz auf dem Roste gebraten worden wäre. Ist der Hahn vor dem Braten am Spieße nicht schon auf dem Rücken aufgeschlitzt worden, so muß dieß nachher geschehen.

Davenport-Hühner.

Hänge junge Hühner eine Nacht über auf, nimm die Lebern, Herzen, die zartesten Theile der Mägen, nachdem die letztern zuvor gekocht,

Digitized by Google

ſehr klein geſchnitten, nebſt einer Hand voll jungen Scharlachkrautes, auf jedes Huhn eine Sardelle, eine Zwiebel und das Gelbe von vier hartgeſottenen Eiern, ſowie Pfeffer, Salz und Muskatennuß nach Belieben dazu. Fülle die Hühner damit und nähe ſie am Hintertheile und Halſe ganz dicht zu, damit kein Waſſer hineinkomme. Siede ſie in Salzwaſſer faſt gar, dann trockne ſie und lege ſie mie ſo viel Butter, daß ſie bräunen können, in einen Schmortopf. Gib ſie mit einer ziemlichen Portion zerlaſſener Butter und entweder Soja oder Katchup daran, zu Tiſche.

Eine treffliche Art, ein junges Huhn für ein Zugericht zuzubereiten.

Beine eine junge Henne aus, ſenge und waſche ſie; mache ein Füllſel aus einem Viertelpfund Kalbfleiſch, einem Achtelpfund magern Schinken, ebenſoviel fettem Schweinefleiſch, zwei hartgeſottenen Eidottern, ein wenig gehackten Gewürzkräutern, einem Achtelpfund Rindsnierenfett, einem Theelöffel voll ganz fein geſchnittener Citronenſchale, einer Sardelle, Salz, Pfeffer und ſehr wenig Piment. Stoße Alles in einem Mörſer, nebſt einer Kaffeetaſſe voll Brodkrumen und dem Gelben und Weißen von drei Eiern. Fülle damit das Innere des Huhnes und ziehe Beine und Flügel einwärts, binde den Hals auf den Rücken. Dämpfe das Huhn in weißer Fleiſchbrühe und iſt es durchaus weich, ſo füge einen Löffel doll Rahm und ein Bischen Butter und Semmelmehl hinzu, laß' es ein wenig kochen und gib es zu Tiſche; kurz vorher drücke noch eine Citrone darin aus.

Fricaſſée von jungen Hühnern.

Siede ſie etwas mehr als zur Hälfte in einer kleinen Quantität Waſſer, laß' ſie abkühlen, ſchneide ſie auf und laß' ſie dann in ein wenig Fleiſchbrühe, bereitet aus der Brühe, worin ſie geſotten, einem Stückchen Kalb- oder Hammelfleiſch, Zwiebel, Muskatennuß, Citronenſchale, weißen Pfeffer und einem Bündel Gewürzkräuter gelinde kochen. Sind ſie ganz weich, ſo halte ſie warm, während die Brühe auf folgende Weiſe verdickt wird: ſeihe ſie durch und gieße ſie in einen Brühnapf mit ein wenig Salz, einer Scharre Muskatennuß und einem Bischen Semmelmehl und Butter, laß' ſie ein wenig kochen und vor dem Auftragen quirle das Gelbe eines Eis, mit einem ſchwachen Schoppen Rahm über dem Feuer, laß' es aber nicht kochen und rühre es ſtark um. Es wird auch eben ſo gut ohne Ei.

Die Brühe kann auch, ohne Zuthat vom anderen Fleiſch, aus den Hälſen, Füßen, kleinen Flügelknochen, Mägen und Lebern bereitet werden, die man den Pfeffer der Hühner nennt.

Eine hübſche, ſehr vortreffliche Art, Hühner zuzubereiten.

Sind ſie ſehr ſäuberlich gereinigt und von allen Federn frei, ſo ſenge ſie. Beine ſie aus, ziehe die Beine und Flügelſpitzen einwärts, fülle ſie mit Wurſtgehäcke, und binde ſie am Halſe und Hintertheile zu. Brate ſie am Spieße, und gib ſie mit Brühe auf der Platte, und Brodſauce in der Terrine zu Tiſche. Sind die Hühner jung und gut gefüttert, ſo ſind ſie gut als Truthühner.

Digitized by Google

Zerrissene junge Hühner.

Schneide die Haut ab und reiße das Fleisch eines kalten Huhns in so viel Stücken als möglich von den Knochen, bestreue es mit Semmelmehl und brate es hübsch braun in Butter. Schöpfe die Butter ab und dämpfe dann das Fleisch in guter Fleischbrühe, nachdem sie wohlgewürzt und mit ein wenig Semmelmehl und Butter verdickt worden. Thue den Saft einer Citrone daran.

Eine andere Art.

Schneide die Beine und den ganzen Rücken eines bereits gekochten jungen Huhnes ab, war es nur halb gekocht, so ist es um so besser. Reiße alle weißen Theile in kleinen Streifen ab und reinige sie von der Haut, dämpfe es mit ein wenig Rahm, verdickt durch ein mit Semmelmehl bestreutes Stück Butter, nebst einem Blatte Muskatenblüthe zu Pulver verstoßen, weißem Pfeffer, Salz und dem Safte einer Citrone. Brate den Rücken und die beiden Beine des Huhnes, nachdem sie gewürzt, auf dem Roste. Lege das Ragout in die Mitte der Platte, den Rücken darauf und die Beine am Ende.

Hühner-Currie.

Schneide junge Hühner roh auf, spalte Zwiebeln dazu und backe beide in Butter hübsch hellbraun mit großer Sorgfalt, will man aber bereits gekochte Hühner dazu verwenden, so backe blos die Zwiebeln. Lege die je in zwei bis drei Theile geschnittenen Stücke in einen Schmortopf und thue Kalb- oder Hammelfleischbrühe und eine oder zwei Knoblauchzehen daran. Dämpfe sie, bis sie ganz weich sind. Ein halbe Stunde, bevor sie auf die Tafel gegeben werden, reibe ein paar Löffel voll Curriepulver, einem Löffel voll Semmelmehl und zwei Loth Butter fein untereinander und thue dieß nebst vier Löffeln voll Rahm an die Brühe. Salze sie nach Geschmack. Unmittelbar vor dem Auftragen drücke eine Citrone darin aus.

Schnitten von halbgekochtem Kalb- oder Kaninchenfleisch, Truthühnern ꝛc., geben ebenfalls ein vortreffliches Currie.

Eine Platte voll trocken gebratenen Reises muß mit zu Tische gegeben werden. S. deßhalb den Artikel Reis.

Eine andere, leichtere Weise.

Schneide ein junges Huhn, oder ein junges Kaninchen auf, bei letzterm nimm die Haut ab. Rolle jedes Stück in einem großen Löffel voll Semmelmehl und einem Lothe Curriepulver, beides untereinander gemischt. Zerschneide zwei bis drei Zwiebeln und brate sie in Butter hellbraun, dann lege das Fleisch darein, bis es anfängt, sich zu bräunen. Nun thue Alles in einen Schmortopf und gieße so viel Wasser daran, daß es gerade bedeckt ist. Dämpfe es zwei bis drei Stunden lang sehr gelinde. Wird die Brühe zu dick, so gieße eine halbe Stunde vor dem Auftragen noch mehr Wasser nach.

War das Fleisch zuvor schon gekocht, so ist ein wenig Fleischbrühe besser, als Wasser; allein das Currie wird saftiger, wenn es von frischem Fleische ist.

Digitized by Google

Junge Hühner auf Kohlen zu dämpfen.

Beine sie aus und fülle sie mit einem Füllsel. Lege die Knochen und allen andern sogenannten Hühnerpfeffer in einen Schmortopf und die Hühner darauf. Thue einige Zwiebeln, ein Bündel Kräuter, drei Blätter Muskatennuß, anderthalb Schoppen Stock (s. d. A.), und ein paar Glas Xeres daran. Bedecke die Hühner mit Speckschnitten und dann mit weißem Papier, thue einen fest schließenden Deckel darauf und stelle sie zwei Stunden lang über ein gelindes Kohlenfeuer, dann nimm sie heraus, schöpfe das Fett sorgfältig ab, seihe die Brühe, laß' sie schnell zu Sulze einkochen und sulze die Hühner damit.

Gib sie mit einem braunen Schwamm-Fricassée zu Tische. Vor dem Sulzen thue die Hühner einige Minuten lang in einen Bratofen, um ihnen ein wenig Farbe zu geben.

Am Spieße gebratene Enten.

Fülle eine Ente mit Salbei und Zwiebeln, einem kleinen Löffel voll Brodkrumen, einem Stückchen Butter, Pfeffer und Salz, die andere aber laß' ungewürzt. Stecke sie an einen Bratenwender und gib sie hübsch abgeschäumt, mit reicher Kraftfleischbrühe zu Tische.

Gesottene Enten.

Wähle eine hübsche fette Ente, salze sie zwei Tage lang ein, dann siede sie langsam in einer Serviette. Gib sie mit Zwiebelsauce zu Tische, zerlasse die Butter aber mit Milch statt Wasser.

Gedämpfte Enten.

Brate eine Ente halb am Spieße, dann lege sie in einen Schmortopf, thue anderthalb Schoppen Fleischbrühe, einige kleingeschnittene Salbeiblätter, Pfeffer, Salz und ein kleines, so fein als möglich geschnittenes Zwiebelstückchen daran. Laß' sie eine Viertelstunde lang wallen und schöpfe den Schaum säuberlich ab, dann thue etwa zwei Eßlen grüne Erbsen daran. Decke sie fest zu und laß' Alles noch eine halbe Stunde ungefähr länger kochen. Lege noch ein Stückchen Butter mit Semmelmehl dazu und laß' es noch ein Mal aufkochen, dann gib es in einer Schüssel zu Tische.

Enten-Ragout (hashed).

Schneide eine kalte Ente in Stücke, wärme diese, ohne sie zu kochen, in Fleischbrühe, mit einem Glase Portwein, einem Theelöffel voll Senf und ein wenig Butter und Semmelmehl.

Gebratene Gänse.

Wenn eine Gans gehörig zugerichtet ist (s. Vorschriften für Geflügel), so wasche sie tüchtig, trockne sie und lege ein Gewürze von Zwiebel, Salbei, Pfeffer und Salz darein. Stecke sie an einen Spieß und brate sie. Im Anfange halte sie etwas ferner vom Feuer, dann bringe sie allmählig näher. Ueber dem Brustbeine muß ein Streifen Papier befestigt werden. Beträufle sie wohl. Wenn sich die Brust erhebt, nimm das Papier ab und trage Sorge, daß sie auf die Tafel kommt, ehe diese wieder einsinkt. Thue eine gute Brühe auf die Platte. Aepfelsauce zu einer Stoppelgans, Stachelbeersauce zu einer jungen.

Digitized by Google

Wenn bei einer alten Gans die fette Bauchhaut aufgeschnitten wird, so thue ein Glas Portwein, einen Löffel voll Senf und etwas Salz in die Gans. Dieß wird ihren Wohlgeschmack vermehren.

Gänseklein oder Pfeffer zu dämpfen.

Koche es, wie bei Gänsekleinpasteten vorgeschrieben, bis die Mägen völlig weich sind, würze es mit Salz und Pfeffer und mit ein klein wenig Muskatennuß. Vor dem Auftragen lasse noch eine Tasse Rahm und ein Stückchen Butter, in einem Kaffeelöffel voll Semmelmehl gerieben, in der Brühe aufkochen. Die Mägen und Lebern müssen je in vier Theile, der Hals in drei und die Flügel in zwei Theile getheilt werden.

Tauben

können auf so mannigfaltige Weise zubereitet werden, daß sie als ein höchst nützliches Geflügel zu betrachten sind. Wegen des Reinigens ꝛc. s. die allgemeine Vorschriften für Geflügel.

Tauben am Spieße zu braten.

Sie werden mit ganzer oder gehackter Petersilie gestopft und innerhalb gewürzt. Gib sie mit Petersilie und Butter zu Tische. Erbsen oder Spargeln werden dazu gespeist.

Von der Tafel übrig gebliebene Tauben können entweder zehn Minuten lang in guter Fleischbrühe, mit gebackenen Fleischklößen gedämpft, oder in eine Pastete gethan werden. Im letztern Falle dämpfe ein Beefsteak in ein wenig Wasser, bis es weich ist, lege beides zuerst auf die Platte, dann die Taube darauf und bedecke sie mit einem Stückchen Speck, um sie saftig zu erhalten, würze sie, wie gewöhnlich und lege hart gesottene Eierdotter dazu. Der Teig muß in diesem dünn sein, damit man ihn nicht lange zu backen braucht.

Tauben zu dämpfen.

Trage Sorge, daß sie ganz frisch, sorgfältig gerupft, ausgenommen und gewaschen seien, dann weiche sie eine halbe Stunde lang ein. Mittlerweile schneide einen weißen Kohlkopf in Stücke, lege diese in Wasser, drücke sie aus und siede sie dann in Milch und Wasser, drücke sie abermals aus und lege einen Theil davon auf den Grund eines Schmortopfes, die Tauben darauf, nachdem sie tüchtig mit Pfeffer und Salz gewürzt worden und bedecke sie mit dem Reste des Kohles. Füge ein wenig Fleischbrühe hinzu und dämpfe Alles gelinde, bis die Tauben weich sind, dann thue noch zwei bis drei Löffel voll Rahm und ein Bischen Butter und Semmelmehl zum Verdicken daran. Nachdem es noch ein Mal aufgekocht, gib es, die Tauben in der Mitte und den Kohl ringsumher, zu Tische.

Eine andere Art.

Dämpfe die Tauben, gefüllt oder nicht, in guter brauner Fleischbrühe und würze sie stark mit Gewürzen und frischen Schwämmen oder mit ein wenig Katchup.

Tauben auf dem Roste zu braten.

Nach dem Reinigen schlitze sie am Rücken hinab auf, pfeffere und

Digitized by Google

salze sie, dann brate sie recht hübsch, gieße gedämpfte oder eingemachte Schwämme in zerlassener Butter darüber und gib sie so heiß als möglich zu Tische.

Wilde Tauben.

Hänge sie auf, bis sie weich sind, backe sie am Spieße und gib sie mit fetter Brühe zu Tische. Sie dürfen nicht so lange braten, als Haustauben.

Tauben einzupökeln.

Beine sie aus und wende sie um, spicke sie innen und würze sie mit ein wenig Piment und Salz, zu feinem Pulver gestoßen, dann wende sie abermals um und binde sie zu. Lege sie in siedendes Wasser, laß' sie ein paar Minuten lang kochen, bis sie anschwellen, nimm sie dann wieder heraus und trockne sie hübsch ab, dann lege sie so heiß als möglich in eine Pökelbrühe, welche aus gleichen Quantitäten weißem Weinessig und weißen Weines, mit weißem Pfeffer und Piment, aufgeschnittenem Ingwer und Muskatennuß, endlich zwei bis drei Lorbeerblättern bereitet sein muß. Wenn die Brühe kocht, dann lege die Tauben erst hinein. Sind sie klein, so reicht eine Viertelstunde hin, größere fordern zwanzig Minuten. Nimm sie heraus, trockne sie ab und laß' sie abkühlen. Ist auch die Pökelbrühe kalt, so schöpfe das Fett davon und lege nun die Tauben wieder hinein. Bewahre sie in einem steinernen Topfe, der mit einer Blase zugebunden sein muß, um die Luft abzuhalten.

Statt des Spickens können die Tauben auch mit einem Füllsel aus hartgesottenen Eierdottern und Mark, in gleichen Portionen, Gewürzkräutern, Pfeffer, Salz und Muskatennuß gefüllt werden. Gib sie mit etwas von der Pökelfleischbrühe zu Tische.

Tauben in Gelée, ein treffliches Gericht.

Nimm ein wenig von der Brühe, worin Kalbsknöcheln gekocht wurden, oder siede einen Kalbs- oder Rindsfuß, thue die Brühe in einen Topf, dazu ein Blatt Muskatenblüthe, ein Bündel Gewürzkräuter, ein wenig weißen Pfeffer, Citronenschale, ein Stückchen magern Speck und lege die Tauben darein. Köpfe und Füße müssen daran gelassen, die Klauen aber abgeschnitten werden. Backe sie im Ofen und lasse sie dann stehen, bis sie abgekühlt sind. Vor dem Backen würze sie nach Gefallen. Sind sie kalt, so nimm sie aus der Brühe, halte sie bedeckt, damit sie die Farbe nicht verlieren, kläre das Gelée durch Kochen mit dem Weißen von zwei Eiern, dann seihe es durch eine dichte, in siedendes Wasser getauchte und auf ein Sieb gelegte Serviette. Vor dem Klären muß das Fett völlig abgeschöpft werden. Lege das Gelée um und auf die Tauben, die vor dem Backen gebunden und am Halse aufgespeilert werden müssen, um in ihrer natürlichen Gestalt zu erscheinen.

Eine andere Art.

Pflücke ein paar Tauben sehr reinlich und mache, daß sie so hübsch als möglich aussehen, indem die Köpfe gehörig gesengt, gewaschen und gereinigt werden. Lasse Köpfe und Füße daran, aber schneide die Klauen

Digitized by Google

ab. Brate sie hübsch braun am Spieße und wenn dieß geschehen, stecke jeder einen kleinen Myrthenzweig in den Schnabel. Halte ein saftiges Gelée, wie vor bereit, und fülle damit einen Napf, der gerade so groß ist, um ihn auf die Platte umzustürzen, worauf die Tauben servirt werden sollen, halb voll. Sind Tauben und Gelée kalt, so trage Sorge, daß keine Brühe mehr an den Tauben hänge und lege sie dann, den Rücken abwärts, in das Gelée. Ehe sich der Rest desselben zu setzen beginnt, gieße ihn über die Tauben, so daß es drei Zoll über den Füßen stehe. Dieß muß aber volle vierundzwanzig Stunden vor dem Aufstellen auf die Tafel geschehen.

Dieses Gericht gewährt in der mittlern Reihe eines zweiten Ganzes einen recht hübschen Anblick. Der Kopf muß wie am Leben aufrecht erhalten werden, was geschieht, wenn man den Hals mit Faden bindet. Die Beine aber sind so zu stellen, daß man meint, die Tauben stehen darauf.

Tauben einzumachen.

Nimm ganz frische, reinige sie sorgfältig und würze sie mit Salz und Pfeffer, lege sie dicht in einen engen, tiefen Topf aufeinander, denn je enger die Oberfläche desselben ist und je dichter sie aufeinander gelegt werden, desto weniger Butter bedarf man. Bedecke sie mit Butter, binde dann den Topf mit sehr dichtem Papier zu und backe sie im Ofen. Sind sie abgekühlt, so lege sie trocken in Töpfe, deren jeder zwei bis drei Stücke hält und gieße Butter darüber, wobei der zum Backen verwendete theilweise benützt werden kann. Will man sie längere Zeit aufbewahren, so muß die Butter dick darauf liegen. Beint man die Tauben aus und legt sie dann in länglicher Form in den Topf, so liegen sie dichter aufeinander und erfordern weniger Butter. Man kann sie mit einem zarten Füllsel von Kalbfleisch, Speck ꝛc. füllen, dann essen sie sich ganz vortrefflich. Will man sie stärker würzen, so nimm Muskatennuß und Piment vor dem Backen dazu.

Lerchen und anderes kleine Geflügel.

Nimm sie aus, stecke sie an einen Vogelspieß, binde diesen an einen größern und brate sie. Beträufle sie langsam mit Butter und streue, bis sie halb gebraten sind, Brodkrumen darauf, bräune sie und gib sie mit gebackenen Brodkrumen zu Tische.

(Klein-) Wildprät ꝛc.

Es aufzubewahren ꝛc.

Man braucht (Klein-) Wildprät noch nicht wegzuwerfen, wenn es auch sehr lange Zeit aufbewahrt worden, denn nicht selten kann es, wenn es auch ganz verdorben scheint, noch zubereitet werden, nachdem man es sauber gereinigt und mit Wasser und Essig gewaschen hat. Befürchtet man, daß sich wildes Geflügel nicht halte, so nimm es aus, und rupfe es, dann wasche es in zwei bis drei Wassern und reibe es stark mit Salz ein. Siede Wasser in einer Pfanne, lege ein Stück um das andere hinein und schwemme sie an den Beinen darin auf und ab, damit sie vom Wasser durchdrungen werden. Laß' sie fünf bis sechs Minuten

Digitized by Google

lang darin und hänge sie dann an einem kühlen Orte auf. Sind sie getrocknet, so pfeffere und salze sie innen wohl. Vor dem Braten wasche sie tüchtig.

Das beste wilde Geflügel, selbst Haselhühner kann so aufbewahrt werden.

Legt man auf Geflügel und Fleisch Holzkohlenstücke, so wird es sie vor dem Angehen bewahren und selbst das, was schon verdorben ist, wieder herstellen.

Butter zum Einmachen auszulassen.

Thue sie in eine Saucière und setze diese in einem Schmortopfe, worin ein wenig Wasser ist, über das Feuer. Wenn sie geschmolzen, so trage Sorge, die milchigen Theile nicht über die einzumachenden Gegenstände zu gießen; sie werden zu Boden sinken.

Fasanen und Rebhühner.

Brate sie wie Truthühner am Spieße und gib sie mit guter Kraftfleischbrühe, in die ein ganz kleines Stückchen Knoblauch gehört, nebst Brodsauce zu Tische. Kalt können sie in treffliche Pasteten gemacht, ihr Geschmack darf aber nicht durch Citronen zu sehr erhöht werden.

Rebhühner einzumachen.

Reinige sie säuberlich und würze sie mit Muskatennuß, Piment, weißem Pfeffer und Salz, Alles fein gestoßen. Reibe jeden Theil wohl damit ein, dann lege sie, die Brust abwärts, in einen Topf und packe sie so fest als möglich aufeinander. Thue ziemlich viel Butter darüber, dann bedecke den Topf mit einem Teige, binde ein Papier fest darüber und backe sie im Ofen. Sind die Vögel kalt, so lege sie in Töpfe und bedecke sie mit Butter.

Eine sehr wohlfeile Art, Geflügel einzumachen.

Richte sie zu, wie vor gesagt, und wenn sie gebacken und abgekühlt, schneide sie in Stücke, wie man sie vorlegt; packe sie fest in einen Einmachetopf und laß, wo möglich keinen leeren Raum, daß Butter hineinlaufe. Bedecke sie mit Butter, und wenn die Vögel ganz fertig gekocht sind, so bedarf man ein Drittel weniger.

Die Butter, die man zum Bedecken eingemachter Gegenstände verwendete, kann zum Betröpfeln der Braten oder zum Teige der Fleischpasteten benützt werden.

Wasser- und Mohrgeflügel einzumachen.

Pflücke, senge und wasche die Vögel säuberlich, dann trockne und würze sie innen und außen stark mit Pfeffer, Muskatennuß, Muskatenblüthe, Piment und Salz. Packe sie in einen möglichst engen Topf, bedecke sie mit Butter und backe sie in einem gelinde gewärmten Ofen. Wenn sie kalt sind, nimm die Butter ab, trockne sie von der Brühe und lege je einen Vogel in einen Topf, der gerade für ihn paßt. Thue so viel Butter darauf, als zur Bedeckung nöthig ist, aber trage Sorge, daß sie nicht ölt. Die beste Art, sie auszulassen, ist oben angegeben.

Hasel- (Birk-) Hühner.

Brate sie wie Hühner, stecke aber den Kopf unter den Flügel. Sie

Digitized by Google

dürfen nicht zu stark gebraten werden. Gib sie mit guter Kraftbrühe auf der Platte und Brodsauce zu Tische. Die für wildes Geflügel hiernach unter dem Artikel Saucen vorgeschriebene Sauce kann statt der gewöhnlichen Brühe benützt werden.

Wildes Geflügel am Spieße zu braten.

Füllt man es nicht, so erhält es seinen Wohlgeschmack mehr. Lege Pfeffer, Salz und ein Stückchen Butter darein.

Wildes Geflügel braucht weit weniger Zeit zum Zubereiten, als zahmes; es muß eine hübsche Farbe erhalten und gehörig abgeschäumt werden. Eine fette braune Kraftbrühe muß auf die Platte gethan werden; wenn man beim Zerlegen der Brust, ehe das Brustbein herausgenommen wird, den Saft einer Citrone, mit Pfeffer und Salz hineindrückt, so erhöht dieß den Wohlgeschmack sehr.

Um dem wilden Geflügel den fischartigen Geschmack zu benehmen, den es zuweilen hat, lege eine Zwiebel, Salz und siedendes Wasser in die Tropfpfanne, und beträufle es die ersten zehn Minuten damit, dann fahre erst mit Butterbeträufeln fort.

Wilde Enten, Kriechenten, Pfeifenten, Rothhälse (dun-birds) ꝛc.

Diese werden mit der Brühe auf der Platte aufgestellt. Beträufle sie mit Butter, und bestreue sie vor dem Aufstellen mit ein wenig Salz, gieße eine gute Kraftbrühe darüber, und gib sie mit Schalottensauce in einer Saucière zu Tische.

Schnepfen und Wachteln.

Bewahre sie mehrere Tage gut auf. Brate sie, ohne sie zuvor auszunehmen, am Spieße und gib sie auf geröstetem Brodschnitten zu Tische. Es sollte blos Butter dazu gespeist werden, da Brühe ihnen ihren feinen Geschmack benimmt. Den Schenkel und Rücken hält man für das Beste. Beim Tranchiren muß Sorge getragen werden, zuvor ein kleines bitteres Beutelchen aus den Eingeweiden zu nehmen.

Schnepfen einzumachen.

Pflücke sechs Schnepfen, nimm sie aus, speilere den Schnabel durch den Schenkel, schiebe die Beine durcheinander, und lege die Füße auf die Brust. Würze sie mit Pfeffer, Salz und Muskatennuß. Lege sie in einen tiefen Topf und ein Pfund Butter darauf. Backe sie in einem mäßig gewärmten Ofen, aber nicht zu viel. Gieße die Brühe davon, und lege sie dann in die Einmachetöpfe. Schöpfe alle klare Butter von der Brühe und lege ihn darüber, fülle sie dann mit ausgelassener Butter auf. Bewahre sie an einem trockenen Orte.

Braushähne und Wachtelkönige.

Werden wie Wachteln aufgespeilert. Lege Speckschnitten darüber und brate sie etwa zehn Minuten lang am Spieße. Gib sie mit guter Brühe auf der Platte zu Tische.

Kibitzen.

Brate die grünen wie Schnepfen und Wachteln (s. oben), ohne sie auszunehmen, und gib sie auf gerösteten Brodschnitten zu Tische.

Digitized by Google

Die grauen können entweder gebraten oder mit Fleischbrühe, Kräutern und Gewürzen gedämpft werden.

Kibitzeneier

sind ein leckeres und fashionables Gericht. Siede sie zehn Minuten lang, und gib sie entweder warm oder kalt zu Tische; im erstern Falle auf einer Serviette, im letztern auf Moos.

Ortolanen am Spieße zu braten.

Rupfe und senge sie, aber weide sie nicht aus. Brate sie am Vogelspieße. Manche lieben sie, wenn Speckschnitten dazwischen gebunden werden, allein sie verlieren dadurch ihren echten Geschmack. Bestreue sie mit Brodkrumen. Zerlassene Butter mit ein wenig geschabter Muskatennuß zur Sauce.

Perlhühner und Pfauen

haben ziemlich den Geschmack der Fasanen, wenn sie einige Zeit gehangen; bereite und gib sie auch auf dieselbe Weise zu Tische. Ihre Eier sind delikat und müssen anderthalb Minuten lang sieden.

Hasen

halten sich eine geraume Zeit, wenn sie mit gehöriger Sorgfalt behandelt werden, ja sie sind oft noch in ihrer höchsten Vollkommenheit, wenn sie die Köchin schon nicht mehr für genießbar hält; was keineswegs der Fall ist, wenn man sie, gleich nachdem sie geschossen, verspeist. Da sie gewöhnlich schon auf dem Felde ausgeweidet werden, so kann die Köchin dieß freilich nicht verhüten; allein der Hase hält sich länger und speist sich viel besser, wenn er erst nach vier bis fünf Tagen, oder je nachdem das Wetter ist, ausgeweidet wird.

Wird der Hase gleich, nachdem er in's Haus kommt, ausgeweidet, so wische ihn ganz trocken, nimm Herz und Leber heraus, und brühe die letztere, um sie zum Füllen aufzubewahren. Wiederhole das Abwischen alle Tage; mische Pfeffer und Ingwer untereinander, und reibe das Inwendige des Hasen damit ein, dann lege ein großes Stück Holzkohle darauf. Wird das Gewürz frühzeitig angewendet, so verhindert man dadurch schimmeligen Geschmack, den das lange Aufbewahren an feuchten Orten veranlaßt.

Ein alter Hase sollte so lange als möglich aufgehoben werden, wenn er zum Braten bestimmt ist; auch muß man ihn einweichen.

Hasen am Spieße zu braten.

Nachdem er abgestreift, wasche ihn außerordentlich säuberlich, und weiche ihn dann ein paar Stunden lang in Wasser ein, und wenn er alt ist, spicke ihn, was ihn weich machen wird, welches auch das Legen in Essig bewirkt. Legt man ihn jedoch in Essig, so muß er nachher sehr tüchtig in Wasser ausgewaschen werden. Fülle ihn stark mit einem guten Füllsel, und nähe dann den Bauch zu. Beträufle ihn am Spieße tüchtig mit Milch, bis er halb gar ist, und hernach mit Butter. Hat sich Blut um den Hals herum gesammelt, so weiche diesen Theil in warmem Wasser ein, und wenn er warm zum Feuer gestellt wird, so läuft es ab, besonders wenn man die Haut da und dort mit einem

Digitized by Google

ſcharfen kleinen Meſſer durchſticht. Im Anfange darf der Haſe nicht ſehr nahe zum Feuer gebracht werden. Gib ihn mit hübſchem Bratenſchaum, fetter Kraftbrühe, zerlaſſener Butter und Korinthen-Gelée-ſauce zu Tiſche, die Brühe auf der Platte. Zur Fülle nimm die Leber, eine Sardelle, etwas fetten Speck, ein wenig Rindsnierenfett, Kräuter, Pfeffer, Salz, Muskatennuß, eine kleine Zwiebel, Brodkrumen und ein Ei zum Binden des Füllſels. Die Ohren (Löffel) müſſen ſäuberlich gereinigt, geſengt und gekräuſelt werden. Sie werden als ein Leckerbiſſen betrachtet.

Das geeignete Füllſel ſiehe unter der Rubrik Füllſel.

Einen alten Haſen in einem Topfe zuzubereiten (to jug).

Nachdem er abgeſtreift und gereinigt, zerlege ihn und würze ihn mit Pfeffer, Salz, Piment, geſtoßener Muskatenblüthe und ein wenig Muskatennuß. Lege ihn in einen Topf, mit einer Zwiebel, ein paar Nelken, einem Bündel Gewürzkräuter, einem Stücke rohen Rindfleiſchs und die Knochen des Gerippes darüber. Binde den Topf mit einer Blaſe, einem Stücke Leder und ſtarkem Papiere zu, und ſtelle ihn bis zum Halſe, aber nicht höher in eine mit Waſſer gefüllte Pfanne. Laß' das Waſſer fünf Stunden lang ſieden. Soll er auf die Tafel gegeben werden, ſo koche die Brühe mit einem Bischen Butter und Semmelmehl auf, und wenn das Fleiſch kalt iſt, wärme es darin, aber laß' es nicht ſieden. Fleiſchklöße können dazu gegeben werden, doch iſt es nicht nöthig.

Auf dem Roſte gebratener Haſe und Haſenpfeffer.

Der Wohlgeſchmack eines auf dem Roſte gebratenen Haſen iſt beſonders zart; die Beine (Schlegel) müſſen zuvor gewürzt werden; reibe ihn mit kalter Butter ein und gib ihn ſehr heiß zu Tiſche.

Die andern Theile, mit Fleiſchbrühe gewärmt, können mit ein wenig Füllſel beſonders aufgeſtellt werden.

Haſen einzumachen.

Hiezu taugt auch ein alter, ſowie zu Suppen und Paſteten.

Nachdem er gewürzt, backe ihn mit Butter im Ofen. Wenn er kalt iſt, ſchneide das Fleiſch von den Knochen und ſtoße es in einem Mörſer. Iſt es nicht ſtark genug gewürzt, ſo thue noch Salz, Muskatennuß, Pfeffer und ein Stückchen von der ſchönſten, friſchen Butter, in zwei Löffeln voll von der Haſenbrühe zerlaſſen, dazu. Wenn Alles wohl gemiſcht, ſo lege es in kleine Töpfe und bedecke ſie mit Butter. Die Beine und der Rücken ſollten am Fuße des Topfes gebacken, und die Knochen darüber gelegt werden, um ſie ſaftig zu erhalten.

Kaninchen

können auf verſchiedene Weiſe zubereitet werden, wie folgt:

Am Spieße gebraten mit Füllſel und Brühe, gleich Haſen, oder ohne Füllſel; mit Sauce von der Leber und Peterſilie, die in zerlaſſener Butter gehackt, Pfeffer und Salz, oder geſpickt.

Geſotten und mit Zwiebelſauce gedämpft; die Butter muß in Milch, ſtatt Waſſer, zerlaſſen werden.

In der Pfanne ſtückweiſe gebacken, mit gedörrter oder gebackener Peterſilie. Dieſelbe Leberſauce dazu, wie oben.

Digitized by Google

Fricassirt, gleich Hühnern.

In einer Pastete, wie Hühner, mit Füllsel ꝛc. Auf diese Weise sind sie vortrefflich, wenn sie jung sind.

Eingemacht.

Einem Kaninchen Hasengeschmack zu geben.

Wähle ein junges, aber ausgewachsenes, hänge es in der Haut drei bis vier Tage lang auf, dann ziehe ihm die Haut ab und lege es, ohne es zu waschen, in ein Gewürze von schwarzem Pfeffer und Piment, fein gestoßen, ein Glas Portwein und ebensoviel Essig. Beträufle es vierzig Stunden lang hier und da damit, dann fülle es und brate es wie einen Hasen; gib dieselbe Sauce dazu. Wasche den Saft der sich eingesogen hat, nicht ab.

Kaninchen einzumachen.

Zerschneide zwei bis drei junge, aber ausgewachsene Kaninchen und löse ihnen die Beine am Dickbeine ab; packe sie so fest als möglich in einen Topf, nachdem sie mit Pfeffer, Muskatennuß, Piment, Salz. Alles zu feinem Pulver gestoßen, gewürzt worden. Mache das Obertheil so glatt, als möglich, lasse die Köpfe und die Gerippeknochen heraus, nimm aber das Fleisch vom Halse dazu. Thue eine ziemliche Portion Butter daran und backe das Ganze langsam. Laß' es zwei Tage lang in dem Topfe, dann schichte es in kleine Töpfe und bedecke sie mit Butter. Die Lebern müssen auch dazu genommen werden, da sie sich gut speisen.

Suppen* und Kraftfleischbrühen.

Allgemeine Vorschriften hinsichtlich derselben.

Ist irgend zu befürchten, daß das zur Brühe bestimmte Fleisch verderben möchte, ehe man seiner bedarf, so würze es gut und backe es leicht, wodurch es sich noch ein paar Tage länger hält; doch bleibt die Fleischbrühe immer am besten von frischem Fleische.

Will man Suppen oder Fleischbrühen aufbewahren, so thue sie jeden Tag in ein anderes, frisch ausgebrühtes Gefäß. Jede Brühe, in der Gemüse gekocht wurden, neigt sich eher zum Sauerwerden, als die Brühe vom Fleische. Hebe nie Fleischbrühe ꝛc. in einem Metallgefäße auf.

Bleibt in irgend einer Fleischbrühe Fett zurück, so reicht ein Theelöffel voll Semmelmehl und Wasser, ganz sanft darein gerührt und damit gekocht, hin, um es aufzulösen.

Bedarf die Brühe mehr Fett oder größere Dichtheit, so kann das eine oder andere durch ein gutes, mit Semmelmehl vermischtes Stück Butter, darin gekocht, bewirkt werden.

Um den vollen Geschmack aller Bestandtheile den Brühen mitzutheilen, braucht es langes Kochen, daher soll man dem Kochen derselben Zeit lassen; am besten macht man sie den Tag, bevor man ihrer bedarf.

Sie werden bei weitem besser, wenn man das Fleisch zu unterst

* Die englischen Suppen sind mehr gewürzte Brühen. A. d. B.

Digitized by Google

in den Topf legt und mit Kräutern, Wurzeln ꝛc. darauf in Butter dämpft, als wenn man gleich anfänglich Waſſer zum Fleiſche thut; die aus dem Fleiſche kommende Brühe ſollte dann faſt eingetrocknet ſein, ehe man das Waſſer daran gießt. Benütze den Niederſchlag von Fleiſchbrühen ꝛc., die kalt geſtanden ſind, nicht. Sind die Zwiebeln ſcharf, ſo ſiede eine Steckrübe damit, wenn ſie zur Sauce beſtimmt ſind, dieß macht ſie mild.

Sind Suppen und Fleiſchbrühen zu ſchwach, ſo decke ſie beim Sieden nicht zu, damit die wäſſerigen Theile verdunſten.

Fehlt es der Brühe an Farbe, ſo backe einige Zwiebeln mit Semmelmehl hübſch braun, aber laß' ſie nicht anbrennen, und thue ſie daran; oder lege ein Stückchen ſo hart und braun als möglich geröſtetes, aber nicht geſchwärztes Brod dazu. Oder ſchmilz etwas feinen, weißen Zucker in einem eiſernen Kochlöffel, bis er braun wird, gieße ſiedendes Waſſer darauf und rühre es um; laß' es kochen und hebe es zum Gebrauche in einer Flaſche auf.

Die Röhrknochen vom Hammelfleiſche ſollten bei Seite gelegt und nachdem ſie eingeweicht und gebürſtet, zu den Kraftfleiſchbrühen oder Suppen genommen werden, um ſie fetter zu machen. Sie ſind auch beſonders nahrhaft für Kranke.

Eine reine Gallerte von Kuhfüßen im Hauſe zu halten, iſt ſehr nützlich, da ſie Suppen und Kraftfleiſchbrühen ſehr verbeſſert.

Trüffeln und Morcheln verdicken Suppen und Saucen und geben ihnen einen feinern Geſchmack. Waſche von beiden ein Loth ſorgfältig, dann walle ſie einige Minuten in Waſſer und thue ſie an die Brühe, um ſie damit zu kochen, bis ſie weich ſind.

Markknochen, nachdem das Mark zu Puddings herausgenommen, oder Roaſtbeefknochen (von gebratenem Rindfleiſch) geben eine treffliche Paſtetenbrühe.

Das Waſſer, in dem Fleiſch geſotten wurde, gibt treffliche Suppen für die Armen, wenn man Grünes dazu nimmt.

Suppen (Soups, eigentlich Fleiſchbrühen).

Suppen oder Kraftfleiſchbrühen Farbe zu geben.

Thue ein Viertelpfund Lumpenzucker, einen halben Schoppen Waſſer und ein Loth von der ſchönſten Butter in einen kleinen Topf und ſetze ihn über ein gelindes Feuer. Rühre es mit einem Kochlöffel um, bis es hellbraun iſt; dann thue einen kleinen Schoppen Waſſer daran; ſiede und ſchäume es ab, und wenn es kalt iſt, fülle es in eine Flaſche und korke es dicht zu. Thue hievon an Suppen und Kraftfleiſchbrühen ſo viel, als nöthig iſt, um ihnen die geeignete Farbe zu geben.

Ein klarer brauner Stock zu Kraftfleiſchbrühen oder Suppen.

Thue ein Kniefück von einem Kalbe, ein Pfund mageres Rindfleiſch und ein Pfund magern Schinken, Alles geſchnitten, in einen Schmortopf, dazu zwei bis drei geſchabte gelbe Rüben, zwei Steckrüben, zwei Zwiebeln, zwei aufgeſchnittene Selleriewurzeln und andert-

Digitized by Google

halb Maß Waſſer. Dämpfe das Fleiſch ganz weich, laß' es aber nicht braun werden. Auf dieſe Art bereitet, dient es zu Suppen, oder brauner oder weißer Fleiſchbrühe; iſt es für braune Fleiſchbrühe beſtimmt, ſo thue etwas von vorgenannter Farbe daran und koche es einige Minuten.

Mock-Turtle (das bekannte pikante Gericht, nach Art der Schildkrötenſuppe bereitet).

Beſtelle einen Kalbskopf mit der Haut daran, theile ihn in zwei Theile und reinige ihn ſäuberlich; dann ſiede ihn halb gar, ſchneide alles Fleiſch ab, und dieſes in viereckige Stückchen; zerhaue die Knochen des Kopfes und ſiede ſie in etwas Kalb- und Rindfleiſchbrühe, um dieſe fetter zu machen. Brate einige Schalotten in Butter und thue Semmelmehl daran, um die Brühe zu verdicken; rühre es in die Brühe um, bräune ſie damit und laß' ſie ein oder zwei Mal aufkochen; ſchäume ſie ſorgfältig ab und dann lege das Fleiſch darein, gieße anderthalb Schoppen Madeira daran und laß' es gelinde kochen, bis das Fleiſch ganz weich iſt. Etwa zehn Minuten vor dem Aufſtellen lege etwas Baſilikum, Dragun, Schnittlauch, Peterſilie, ſpaniſchen Pfeffer und Salz nach Geſchmack hinzu; ferner zwei Löffel voll Schwamm-Katchup und einen voll Soja. Drücke den Saft einer Citrone in die Terrine und gieße die Suppe darüber. Fleiſchklöße und kleine Eier dazu.

Eine wohlfeilere Art.

Richte einen halben Kalbskopf, ohne die Haut, wie vor zu, und wenn das Fleiſch abgenommen iſt, zerhaue die Knochen und lege ſie mit etwas Brühe aus Rinds- und Kalbsknochen bereitet, und mit gebratenen Zwiebeln, Kräutern, Muskatenblüthe und Pfeffer gewürzt, in einen Topf. Halte zwei bis drei Ochſenmäuler, ſo weich, wie zum Bleichen geſotten und in kleine Stückchen geſchnitten, bereit; dazu nimm einen Kuhfuß, ebenfalls in Stückchen geſchnitten, dieß wird das Gericht ſehr verbeſſern. Bräune ein wenig Butter, Semmelmehl und Zwiebel, und gieße die Brühe daran, dann lege das Fleiſch dazu, wie oben, und dämpfe es.

Dreiviertel Schoppen Xeres, eine Sardelle, zwei Löffel voll Wallnuß-Katchup, ebenſoviel Schwamm-Katchup und einige gehackte Kräuter, wie zuvor. Klöße ꝛc.

Eine dritte Art.

Lege ein Kalbsknieſtück, zwei hübſche Kuhfüße, zwei Zwiebeln, einige Gewürznelken, Pfeffer, Pimentkörner, Muskatenblüthe und Gewürzkräuter in einen Topf, gieße Waſſer zum Bedecken darauf, dann binde ein dichtes Papier darüber und ſetze ihn drei Stunden lang in einen Backofen. Iſt es abgekühlt, ſo ſchöpfe das Fett recht ſäuberlich ab, ſchneide Fleiſch und Füße in anderthalb Quadratzoll große Stückchen, ſondere die Knochen und rohen Theile ab, und dann ſtelle das Uebrige mit einem großen Löffel voll Schwamm-Katchup, dreiviertel Schoppen Xeres oder Madeira, ein wenig Schwammpulver und der Gallerte von dem Fleiſche an das Feuer zum Wärmen. Wenn es heiß iſt, koſte es und bedarf es noch mehr Gewürz, ſo thue es hinzu, und gib es mit hartgeſottenen Eiern, Fleiſchklößen, dem Safte einer Citrone und einem Löffel voll Soja zu Tiſche.

Digitized by Google

Dieß iſt eine ſehr leichte Zubereitungsweiſe und das Gericht iſt vortrefflich.

Eine vierte Art.

Dämpfe anderthalb Pfund von dem vordern Ende des Halsſtückes eines Hammels in etwa drei Schoppen Waſſer, dann ſetze die Brühe mit einem Kalbsfuße und einem Kuhfuße zum Feuer, decke den Schmortopf feſt zu und dämpfe es ſo lange, bis das Fleiſch in gehörigen Stücken von den Knochen genommen werden kann. Setze das Fleiſch nun abermals zum Feuer mit einem Glaſe Madeira oder Xeres, einer großen Zwiebel, einem halben Kaffeelöffel voll ſpaniſchem Pfeffer, einem Stückchen Citronenſchale, zwei Sardellen, einigen Gewürzkräutern, achtzehn in Stücke geſchnittenen und dann fein gehackten Auſtern, einem Kaffeelöffel voll Salz und dem Safte der Auſtern; decke den Topf dicht zu und laß' Alles drei Viertelſtunden lang dämpfen. Gib es mit Fleiſchklößen und hartgeſottenen Eiern in der Terrine zu Tiſche.

Ein vortreffliches und ſehr wohlfeiles Mock-Turtle kann auch aus zwei bis drei Kuhfüßen mit dritthalb Pfund ſaftigem Rindfleiſch, Kräutern ꝛc., wie oben gebacken, bereitet werden.

Eine vortreffliche Suppe.

Nimm einen Theil eines Kalbsknieſtückes, Schnitten ungekochten Schinkens, Zwiebeln, Muskatenblüthe und ſehr wenig Waſſer, laß' es gelinde kochen, bis es ſtark eingekocht iſt, verdünne die Brühe mit guter Rindfleiſchbrühe, die den Tag zuvor bereitet und ſo lange gedämpft wurde, bis das Fleiſch in Stücke zerfiel. Füge Rahm, Fadennudeln und Mandeln dazu, wie es im nächſten Rezepte vorgeſchrieben und eine Semmel.

Eine treffliche weiße Suppe.

Nimm das vordere Ende eines Hammelshalsſtückes, ein Kalbsknieſtück, nachdem ſo viel Fleiſch abgeſchnitten, um Schnitten daraus zu machen, zwei bis drei Röhrknochen vom Schafe, ſäuberlich gereinigt, und ein Viertelpfund ſehr hübſchen, ungekochten, magern Schinken; ferner ein Bündel Gewürzkräuter, ein Stück friſche Citronenſchale, zwei bis drei Zwiebeln, drei Blätter Muskatenblüthe und einen Theelöffel voll weißen Pfeffer; koche Alles in zwei Maß Waſſer, bis das Fleiſch ganz in Stücke zerfällt. Am folgenden Tage ſchöpfe das Fett ab, kläre die Gallerte von dem Niederſchlage und gieße ſie in einen ganz reinen Blechtopf. Wenn Maccaroni dazu verwendet werden, ſo muß man ſie bald genug hinzuthun, damit ſie vollkommen weich werden, zuvor aber muß man ſie in kaltem Waſſer einweichen. Fadennudeln kann man nach dem Verdicken erſt hinzuthun, da ſie weniger Zeit zum Kochen bedürfen. Zum Verdicken bereite Folgendes:

Schäle ein Viertelpfund ſüße Mandeln und ſtoße ſie in einem marmornen Mörſer zu einem Teige, gieße aber einen Löffel voll Waſſer daran, um zu vermeiden, daß ſie ölig werden; zerhacke eine große Schnitte gekochtes Kalb- oder Hühnerfleiſch und zerſtoße es mit einem Stücke altbackenen weißen Brodes, thue dieß Alles an anderthalb Schoppen dicken Rahm, nebſt einem Stückchen friſcher Citronenſchale und einem Blatte Muskaten-

Digitized by Google

blüthe, zum feinſten Pulver verſtoßen. Koche es einige Minuten; thue anderthalb Schoppen Fleiſchbrühe daran und ſeihe es durch ein rohes Sieb, dann iſt die Verdickung fertig und kann an das Uebrige gegoſſen werden, das aber hernach noch eine halbe Stunde kochen muß.

Eine einfachere weiße Suppe.

Etwa ein Maß Suppe kann aus einem kleinen Kalbsknieſtücke mit Gewürze, wie es im vorgehenden Artikel vorgeſchrieben, bereitet werden; man gibt ſie mit der Zugabe von einem halben Schoppen guter Milch zu Tiſche. Zwei Löffel voll Rahm und ein wenig Reis werden ihr die gehörige Dicke geben.

Gänſeklein- (Pfeffer-) Suppe.

Brühe und reinige drei bis vier Gänſe- oder Entenklein, laß' ſie mit einem oder ein paar Pfunden ſaftigem Rindfleiſch, vorderm Halsende vom Hammel oder dem Knochen eines Kalbsknieſtückes, einem Ochſenſchweife oder einigen Hammelsröhrenknochen, nebſt drei Zwiebeln, einem großen Bündel Gewürzkräutern, einem Theelöffel voll weißem Pfeffer und einem großen Löffel voll Salz dämpfen. Thue ein paar Maß Waſſer daran und laß' es gelinde kochen, bis die Magen — deren jeder in vier Stücke geſchnitten ſein muß — ganz weich ſind, ſchäume es wohl ab und füge einen halben Schoppen Rahm, zwei Theelöffel voll Schwammpulver und zwei Loth Butter, mit einem kleinen Löffel voll Semmelmehl vermiſcht, hinzu. Laß' es einige Minuten lang kochen und gib es mit dem Gänſeklein zu Tiſche. Statt Rahm kann man zwei Glas Xeres oder Madeira, einen großen Löffel voll Katchup und etwas ſpaniſchen Pfeffer dazu thun. Wenn die Suppe in die Terrine gegoſſen iſt, ſalze ſie.

Rebhühnerſuppe.

Laute zwei alte Rebhühner ab und ſchneide ſie in Stücke, dazu drei bis vier Schinkenſchnitten, eine Selleriewurzel und drei große in Stücke geſchnittene Zwiebeln. Brate Alles in Butter, bis es braun iſt, aber trage Sorge, daß es nicht anbrenne; dann lege es in einen Schmortopf mit zwei Maß ſiedenden Waſſers, einigen Pfefferkörnern, einigen Hammelsröhrenknochen und ein wenig Salz; dämpfe es zwei Stunden langſam, dann ſeihe es durch ein Sieb und lege es mit gedämpftem Sellerie und gebackenem Brode abermals in einen Schmortopf; wenn es nahezu am Kochen iſt, ſchäume es ab, gieße es in eine Terrine und gib es heiß zur Tafel.

Haſelhühnerſuppe

wird auf dieſelbe Weiſe zubereitet, blos nimmt man eine Zwiebel, Piment und ein halbes Dutzend Gewürznelken, aber keinen Sellerie dazu.

Maccaroniſuppe.

Koche ein Pfund der beſten Maccaroni in drei Schoppen guten Stocks (ſ. oben), bis ſie ganz weich ſind, dann nimm die Hälfte heraus und lege ſie in einen andern Schmortopf. An den Ueberreſt thue noch mehr Stock und koche die Maccaroni ſo lange, bis ſie durch ein feines Sieb gedrückt werden können. Dann miſche dieß, die beiden Brühen, etwa eine halbe Maß ſiedend heißen Rahm, die zuerſt herausgenommenen Maccaroni und ein halbes Pfund Parmeſankäſe miteinander, mache es warm, aber laß' es

Digitized by Google

nicht kochen. Gib es mit der Kruſte einer in Stücke von der Größe eines Zwanzigers geſchnittenen Semmel zu Tiſche.

Ein Pepper-pot (eigentlich Pfeffertopf, womit man eine pikante Suppe nachſtehender Art bezeichnet).

Nimm auf zwei Maß Waſſer Gemüſe, je nach der Jahreszeit, im Sommer Erbſen, Lattich und Spinat, im Winter gelbe Rüben, Steckrüben, Sellerie und Zwiebeln in beiden. Schneide ſie klein und dämpfe ſie mit zwei Pfund vom Schafhalsſtücke oder einem Huhn und einem Pfunde eingepökelten Schweinefleiſches, bis Alles ganz weich iſt.

Sobald es aufkocht, ſchäume es ab. Eine halbe Stunde vor dem Aufſtellen füge einen aus den Schalen genommenen Hummer oder einige Krebſe hinzu. Würze es mit Salz und Piment. Eine kleine Portion Reis muß auch mit dem Fleiſche eingelegt werden. Manche lieben einige kleine Nierenklößchen damit gekocht. Sollte einiges Fett emporſteigen, ſo ſchöpfe es ſäuberlich ab und thue Semmelmehl, in einer halben Taſſe Waſſer zerrührt, daran.

Dieſes Gericht kann aus verſchiedenen Gegenſtänden bereitet werden, nur muß man beachten, daß eine verhältnißmäßige Portion von Fiſchen, Fleiſch, Geflügel und Gemüſen dabei ſei.

(Kraft-) Fleiſchſuppe.

Waſche eine Rindskeule und weiche ſie ein, zerbreche die Knochen und ſetze es in zwei und ein halb Maß Waſſer mit einem großen Bündel Gewürzkräuter, zwei großen Zwiebeln, die aufgeſchnitten und hübſch braun gebacken, aber nicht verbrannt ſein müſſen, zwei Blättern Muskatenblüthe, drei Gewürznelken, zwanzig Pimentkörnern und vierzig ſchwarzen Pfefferkörnern zum Feuer. Dämpfe es, bis die Suppe ſo fett iſt, als man ſie haben will, dann nimm das Fleiſch heraus, was mit ein wenig von der Brühe für den Bediententiſch gut ſein wird. Am nächſten Tage ſchöpfe das geſtandene Fett ab, das zum Beträufeln des Bratens oder zu gewöhnlichem Paſtetenteige benützt werden kann. Richte ſolche Gemüſe zu, die mit aufgeſtellt werden wollen. Schneide gelbe Rüben, Steckrüben und Sellerie klein und walle ſie, bis ſie weich ſind; Manche lieben es aber nicht, ſie mit zu Tiſche zu geben, ſondern blos der Suppe den Geſchmack davon mitzutheilen. Siede Fadennudeln eine Viertelſtunde lang und thue einen Löffel voll Soja, ſowie ebenſoviel Schwamm-Katchup daran. Eine Semmel muß warm gemacht, bis ſie durchfeuchtet, in die Suppe gelegt und dann in die Terrine gethan werden. Nachdem man das Fleiſch herausgenommen, muß die Suppe geſeiht werden.

Gemüſeſuppe.

Schäle und ſchneide fünf bis ſechs Gurken auf, nimm dazu das Innere von eben ſo vielen Bindſalatköpfen, ein paar Münzezweige, zwei bis drei Zwiebeln, ein wenig Pfeffer und Salz, anderthalb Ecklen junge Erbſen und ein wenig Peterſilie. Lege dieß mit einem halben Pfunde friſcher Butter in eine Pfanne, um es in der eigenen Brühe an einem gelinden Feuer eine halbe Stunde lang zu dämpfen, dann gieße fünf Schoppen ſiedendes Waſſer darüber, zerrühre ein wenig Semmelmehl in einer Kaffee-

Digitized by Google

taſſe voll Waſſer, koche es mit dem Uebrigen fünfzehn bis zwanzig Minuten lang und gib es zu Tiſche.

Thut man ſehr kleine, in Waſſer gekochte Nierenklößchen zu dieſer und den folgenden Suppen in die Terrine, ſo iſt es eine Verbeſſerung.

Eine andere Art.

Schäle und verſchneide ſechs große Zwiebeln, ſechs Kartoffeln, ſechs gelbe und vier Steckrüben, backe ſie in einem halben Pfund Butter und gieße 2½ Maß ſiedendes Waſſer daran; röſte eine Brodkruſte ſo braun und hart, als möglich, aber verbrenne ſie nicht, thue ſie nebſt ein wenig Sellerie, Gewürzkräutern, weißem Pfeffer und Salz zu dem Vorigen, dämpfe es vier Stunden lang langſam, dann ſeihe es durch grobe Leinwand, halte aufgeſchnittene gelbe Rüben, Sellerie und einige Steckrüben bereit und thue nach Geſchmack daran, dämpfe ſie in der Suppe weich. Man kann auch eine Sardelle und einen Löffel voll Katchup hinzufügen.

Kräuterſuppe.

Reinige ſechs Stücke Kopfſalat, eine große Handvoll Spinat, Portulak, Mangold, einige junge Zwiebeln und ein wenig Peterſilie und ſchneide Alles klein. Schneide drei große Gurken in Stücke, nachdem die Körner herausgenommen und thue es mit einem ſchwachen Schoppen Spinatſaft zum Vorigen. Thue die Gemüſe mit einem halben Pfund Butter in einen Schmortopf, rühre ſie um, bis die letztere verſchmilzt, bedecke den Topf feſt und ſetze ihn zwei Stunden lang an ein ſehr gelindes Feuer. Dann gieße ſiedendes Waſſer daran, würze es mit Pfeffer und Salz und laß' die Suppe eine Stunde lang gelinde kochen, lege einige geſottene und aufgeſchnittene Spargelköpfe darein und wenn die Suppe nicht gehörig dick iſt, oder ſich auf der Oberfläche fett zeigt, ſo miſche einen Kaffeelöffel voll Semmelmehl mit einer halben Taſſe voll kaltem Waſſer und thue es eine halbe Stunde vor dem Auftragen hinzu. Eine in vier Theile getheilte Semmel, gebackenes Brod oder Nierenklößchen können noch in die Suppe gethan werden.

Rübenſuppe.

Schneide von einem Kalbskniefücke alles Fleiſch ab, das zu Schnitten ꝛc. verwendet werden kann, und ſetze den Ueberreſt mit einer Zwiebel, einem Bündel Kräuter, einem Blatte Muskatennuß, ein wenig ganzen Pfeffer in zwei Maß Waſſer zum Dämpfen an's Feuer; bedecke den Topf wohl und laß' es wenigſtens vier bis fünf Stunden lang an einem gelinden Feuer dämpfen. Seihe die Brühe und laß' ſie bis zum nächſten Tage ſtehen, dann ſchöpfe das Fett und den Niederſchlag von der Gallerte und koche ſie gelinde mit in kleine Würfel geſchnittenen Steckrüben, bis dieſe weich ſind, würze ſie mit Pfeffer und Salz. Vor dem Auftragen zerrühre einen halben Löffel voll Semmelmehl mit einem ſchwachen Schoppen gutem Rahm und einem Stückchen Butter, einer Wallnuß groß, darin und laß' es noch einige Minuten lang kochen. Thue auch eine kleine Semmel in die Suppe und laß' ſie durchweichen. Die Suppe ſollte etwa ſo dick als mittlerer Rahm ſein.

Suppe von alten Erbſen.

Nimm Waſſer, in dem Rind- oder Schweinefleiſch gekocht worden,

Digitized by Google

und wenn es zu sehr gesalzen, thue eben so viel kaltes Wasser daran, oder gebrauche durchaus frisches, dazu Knochen von gebratenem Rindfleisch, ein Schinkenbein oder ein paar Sardellen, laß' dieß mit guten, ganzen oder verschnittenen Erbsen gelinde kochen; je weniger Wasser im Anfange dazu genommen wird, desto besser ist es. Laß' die Erbsen so lange kochen, bis sie sich durch einen Durchschlag pressen lassen, dann dämpfe diesen mit ein wenig von der Brühe, worin die Erbsen kochten, zwei gelben Rüben, einer Steckrübe, einem Stücke Lauch und einer in Stücke geschnittenen Selleriewurzel, bis Alles ganz weich ist.

Wenn es gar ist, lege gebackene Brodwürfelchen, fein geriebene, dürre Münze, Pfeffer und (wenn es nöthig ist) Salz in die Terrine und gieße die Suppe darüber.

An Fastiagen kann statt der Knochen ꝛc. ein Viertelpfund Butter dazu genommen werden, dieß macht die Suppe eben so fett.

Suppe von grünen Erbsen.

Beim Schälen der Erbsen sondere die alten von den jungen, laß' die alten mit zwei Loth Butter, anderthalb Schoppen Wasser, den äußern Blättern von ein paar Salatköpfen, zwei Zwiebeln, Pfeffer und Salz dämpfen, bis man sie durchschlagen kann, und wenn dieß geschehen, thue an die Brühe, worin sie dämpften, noch mehr Wasser, das Innere des Kopfsalates, die jungen Erbsen, eine Hand voll Spinat, kleingeschnitten, nebst der erforderlichen Portion Pfeffer und Salz daran und dämpfe es, bis Alles weich ist. Ist die Suppe zu dünn oder nicht fett genug, so können beide Mängel dadurch gehoben werden, daß man vier Loth Butter, mit einem Löffel voll Reis oder Semmelmehl vermischt, daran thut und eine halbe Stunde damit kochen läßt. Vor dem Auftragen siede noch klein gehackte grüne Münze in die Suppe.

Fehlt es nicht an Gemüsen, so braucht man kein Fleisch; wünscht man jedoch welches dabei, so kann ein Schweinsfuß oder Schinkenbein ꝛc. mit den alten Erbsen gekocht werden, was man den Stock nennt. Mit Vortheil kann mehr Butter, als angegeben, dazu genommen werden, wenn man die Suppe recht fett haben will. Wenn die Erbsen noch selten oder sehr jung sind, so kann man die Hülsen, wohl gewaschen, zum Stocke verwenden und sie kochen, bis sie sich mit Obigem durchschlagen lassen; man braucht dann aber mehr zum Verdicken.

Zu diesen Suppen verwende Quellwasser.

Eine andere, in Italien übliche Art.

Koche drei Eckten ausgewachsene Erbsen in zwei Maß Wasser, bis sie so weich sind, daß sie durch ein rauhes Sieb durchgeschlagen werden können, dann thue den Durchschlag mit einem Kopfe Bindsalat, zwei aufgeschnittenen, ziemlich großen Gurken und einem Eckle junger Erbsen wieder in die Brühe, dämpfe dieß gelinde, bis die Gemüse sehr weich sind, dann füge Pfeffer und Salz nach Belieben, gehackte Münze und vier Loth in einem Löffel voll Semmelmehl zerriebener Butter hinzu und koche es zehn Minuten lang.

Digitized by Google

Suppe von dürren, jungen Erbsen, ganz gleich der von gebackenen Erbsen.

Setze anderthalb Eklen gespaltene grüne Erbsen in drei Schoppen mildem Wasser mit vier Loth frischer Butter zum Feuer und laß' sie gelinde kochen, bis sie durch einen Durchschlag gepreßt werden können. Halte einen schwachen Schoppen Spinatsaft und einen Salatkopf bereit und thue es mit so viel Wasser an die Erbsen, als nöthig sein wird, um der Suppe nach dem Kochen die erforderliche Dicke zu geben. Laß' Alles gelinde kochen, bis es gar ist, dann nimm den Salatkopf heraus und thue einige Spargelköpfe daran, oder wenn keine zu haben sind, zwei so klein als mittelgroße Erbsen geschnittene Spinatblätter, und koche die Suppe mit vier Loth Butter und ein wenig Semmelmehl zwanzig Minuten lang. Junge Erbsen können mit großem Vortheile statt der Spargeln genommen werden, wenn sie in Saison kommen, und die aus dürren gespaltenen Erbsen bereitete Suppe wird eine große Aushülfe sein, wenn es an grünen mangelt. Würze sie mit Pfeffer und Salz und einem ziemlichen Stücke weißen Zuckers.

Gelberübensuppe.

Lege einige Rindsknochen mit zwei großen Zwiebeln, einer Steckrübe, Pfeffer und Salz an dritthalb Maß von der Brühe, in der eine Hammels- oder Rindskeule gesotten wurde, in einem Brühnapf und dämpfe es drei Stunden lang. Halte sechs große gelbe Rüben, abgeschartt und dünn geschnitten bereit, seihe die Suppe darüber und dämpfe sie, bis sie weich genug sind, um sie durch ein Haarsieb oder ein grobes Linnentuch zu pressen, dann koche den Durchschlag mit der Suppe, die so dick wie Erbsensuppe sein muß. Sollte sie zu dick sein, so füge etwas Fleischbrühe hinzu; ist das Gegentheil der Fall, so rühre ein wenig Semmelmehl mit zwei Theelöffeln voll von der Suppe an und thue es hinein. Zum Durchschlag der gelben Rüben verwende zwei hölzerne Löffel. Bereite die Suppe den Tag bevor man sie braucht. Schlage blos den rothen Theil der gelben Rüben durch, nicht den gelben, würze sie mit Salz, Piment und drei Stücken weißen Zuckers.

Zwiebelsuppe.

In dem Wasser, in dem eine Keule oder ein Halsstück von einem Hammel gekocht hat, lege gelbe Rüben, Steckrüben und (wenn es zu haben) einen Röhrknochen und koche es zwei Stunden lang gelinde. Seihe es über sechs Zwiebeln, die zuvor aufgeschnitten und hellbraun gebacken sein müssen, laß' es nun drei Stunden lang gelinde kochen, schäume es sorgfältig ab und gib es zu Tische. Thue eine kleine Semmel, Klößchen oder geröstetes Brod dazu.

Spinatsuppe.

Hacke zwei Hände voll Spinat, eine Steckrübe, zwei Zwiebeln, ein Selleriehaupt, zwei gelbe Rüben und ein wenig Quendel und Petersilie. Lege Alles in einen Schmortopf, dazu ein Stückchen Butter von Wallnußgröße und anderthalb Schoppen Fleischbrühe, oder das Wasser, in welchem Fleisch gekocht wurde; dämpfe es, bis die Gemüse ganz weich sind, treibe sie mit einem Löffel durch ein grobes Linnentuch oder ein Sieb, dann thue

Digitized by Google

an den Durchschlag und die Brühe drei Schoppen frisches Wasser, Pfeffer und Salz und koche Alles zusammen ungefähr eine Stunde lang. Bereite einige Nierenklößchen von Wallnußgröße und, ehe die Suppe in die Terrine gegossen wird, lege sie hinein. Das Nierenfett darf nicht zu klein gehackt und muß ganz frisch sein.

Rindfleisch- und Kohlsuppe auf schottische Art.

Nimm sechs Maß Wasser, lege ein zehn bis zwölf Pfund schweres Schwanz- oder Bruststück vom Ochsen, einige gelbe und Steckrüben, ganze Zwiebeln und schwarzen Pfeffer, in ein Stückchen Musselin gebunden, nebst sechs ziemlich großen, in vier Stücke getheilten Kohlköpfen dazu. Dämpfe Alles sechs Stunden lang, oder bis das Fleisch ganz weich ist, langsam. Gib das Fleisch in einer Suppenschüssel mit der Suppe und den Gemüsen zu Tische. Zuweilen läßt man auch alle andern Gemüse, mit Ausnahme des Kohles, weg.

Schottische Lauchsuppe.

Thue das Wasser, in dem eine Hammelskeule gekocht wurde, mit einer Portion Lauch, Pfeffer und Salz in einen Schmortopf, laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, dann zerrühre etwas Hafermehl in ein wenig kaltem Wasser ganz dünn, gieße es an die Suppe, setze sie an ein gelindes Feuer und laß' sie gelinde kochen; trage Sorge, daß sie nicht anbrenne.

Schottischer Cockie Leekie (eine Art Lauchsuppe).

Dämpfe ein großes Huhn, einen Markknochen und zwei bis drei Pfund Rindfleisch in zwei bis drei Maß Wasser, nebst den weißen Enden von zwei bis drei Dutzend Lauchpflanzen, in Stücke geschnitten und wohl gewürzt. Unmittelbar vor dem Auftragen thue ein halb Pfund Pflaumen daran, die mit dem Huhn in der Suppe aufgestellt werden, das Fleisch und der Markknochen bleiben aber weg. Der letztere muß vor dem Kochen vertheilt werden.

Eine andere Art.

Lege sieben Pfund vom obern Ende einer Rindskeule und eine alte Henne in einen Topf, gieße Wasser daran, daß das Fleisch bedeckt wird, thue dann noch die weißen Theile von zwei bis drei Dutzend Lauchpflanzen, halbgesotten und aufgeschlitzt, nebst einem Pfunde Pflaumen hinzu. Dämpfe es, bis das Fleisch weich ist und schäume es gehörig ab.

Schottische Gerstensuppe.

Setze vier Loth Gerstengraupen in drei Maß Salzwasser zum Feuer und wenn es kocht, schäume es ab, dann thue eine beliebige Portion eingesalzenes oder frisches Rindfleisch vom Bruststücke, einen Markknochen, eine ziemliche Quantität Lauch, Kohlköpfe oder Savoyerkohl daran und laß' es vier bis fünf Stunden lang gelinde kochen. Auch können statt dessen Steckrüben, Zwiebeln und geschabte gelbe Rüben verwendet werden.

Schottische Hammelfleischsuppe.

Weiche ein Hammelshalsstück eine Stunde lang in Wasser ein, schneide das vordere Ende ab und lege es zu anderthalb Maß Wasser in einen Schmortopf. Sobald es kocht, schäume es wohl ab und laß' es dann anderthalb Stunden lang gelinde kochen; nun nimm das bessere Ende des Halsstückes, haue es in Stücke (an jedem zwei Knochen), schneide etwas

Digitized by Google

von dem Fette ab und lege nach Belieben von dem Fleische hinzu, schäume es ab, sobald es aufkocht, und je nach einer Viertelstunde nachher wieder. Schneide vier bis fünf gelbe Rüben, ebensoviel Steckrüben und drei Zwiebeln zu, aber nicht fein, und lege sie so bald hinein, daß sie noch ganz weich werden können, thue vier große Löffel voll Gerstengraupen hinzu, die zuvor mit kaltem Wasser befeuchtet worden. Das Fleisch muß drei Stunden lang dämpfen. Zwanzig Minuten vor dem Aufstellen lege ein wenig gehackte Petersilie und etwas Salz in die Suppe. Dieß ist ein treffliches Wintergericht.

Hasensuppe.

Nimm einen alten Hasen, der sonst zu nichts taugt, schneide ihn in Stücke und lege ihn auf den Grund eines Suppentopfes, darauf anderthalb Pfund mageres Rindfleisch, zwei bis drei wohlgereinigte Schöpsenröhrknochen, ein Stück mageres Schweinefleisch oder Schinken, einen Zwiebel und ein Bündel Gewürzkräuter, gieße anderthalb Maß siedendes Wasser darüber, bedecke den Topf mit einer Blase und Papier und stelle ihn in einen Kessel voll Wasser. Dämpfe es gelinde, bis der Hase in Stücke zerfällt, seihe die Brühe ab und laß' sie mit einer in Stücke zerlegten Sardelle aufkochen, dann thue einen Löffel voll Soja, ein wenig Piment und Salz daran. Einige gute Fleischklöße, hübsch braun gebacken, oder kleine Nierenklößchen müssen in die Terrine gethan werden.

Ochsenschweiffsuppe.

Zwei bis drei Ochsenschwänze geben eine sehr nahrhafte Suppe und machen sie stärker, als eine große Quantität Fleisch ohne sie. Bereite sie gleich Kraftfleischsuppe und gib ihr einen Beigeschmack oder eine Verdickung nach Belieben.

Hessische Suppe und Ragout.

Reinige die Wurzel einer Rindszunge, sowie einen halben Ochsenkopf recht säuberlich mit Salz und Wasser und weiche sie hernach in Wasser allein ein. Dann dämpfe sie in drei bis vier Maß Wasser, bis sie ziemlich weich sind. Laß' die Suppe hierauf abkühlen, schöpfe das Fett ab, das einen guten Teig zu Fleischpasteten gibt, oder zum Beträpfeln des Bratens verwendet werden kann. Thue in die Suppe ein Eckle gespaltener, oder zwei Ecklen ganzer Erbsen, zwölf gelbe Rüben, sechs Steckrüben, sechs Kartoffeln, sechs große Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter und zwei Selleriehäupter. Laß' sie ohne das Fleisch gelinde kochen, bis die Gemüse so weich sind, um sie mit den Erbsen durch ein Sieb zu drücken, dann wird die Suppe ungefähr so dick wie Rahm sein. Würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe, Piment und ein paar Gewürznelken, Alles zu feinem Pulver gestoßen. Sind die Erbsen schlecht, so wird die Suppe nicht dick genug sein, dann koche sie mit einem Stücke Semmelbrod und seihe sie durch einen Durchschlag, oder rühre ein wenig Reismehl nach und nach hinein.

Zum Ragout schneide die schönsten Theile des Kopfes, die Drüsen und einen Theil des Fettes der Zunge in kleine, dicke Stücke. Reibe diese mit etwas von den obigen Gewürzen ein und lege sie in drei Schoppen von

Digitized by Google

der Brühe, die zu diesem Zwecke abgeschöpft werden muß, bevor die Gemüse hinzukommen, bestreue sie gehörig mit Mehl und dämpfe sie, bis sie recht weich sind. Sofort thue ein wenig Schwamm- und Walnuß-Katchup, ein wenig Soja, ein Glas Portwein und einen Theelöffel voll Senf daran und laß' Alles vor dem Auftragen mit einander aufkochen. Ist es für eine Gesellschaft bestimmt, so gib es mit kleinen Eiern und Fleischklößen zu Tische.

Auf diese Weise kann man ein höchst anständiges, köstliches Gericht, bestehend aus Suppe und Ragout mit geringen Kosten bereiten. Die andern Theile kann man für den Hausbrauch wärmen.

Soupe à la Sap (etwa = Matrosensuppe).

Koche ein halb Pfund geriebene rohe Kartoffeln, ein Pfund dünn geschnittenes Rindfleisch, ein Eckle graue Erbsen, eine Zwiebel und sechs Loth Reis in zwei Maß Wasser zu siebthalb Schoppen ein, seihe es durch einen Durchschlag, dann schlage auch die Erbsen durch und thue es wieder mit zwei gespaltenen Selleriewurzeln in einen Schmortopf. Dämpfe es gelinde und füge Pfeffer und Salz hinzu, vor dem Auftragen thue auch noch geröstetes Brod daran.

Suppentafeln.

Siede ein paar Kalbskniestücke, ein paar Rindslendenknochen und drei Pfund Rindfleisch in so viel Wasser, daß es gerade davon bedeckt wird. Nimm das Mark aus den Knochen, lege Gewürze nach Belieben und drei große Zwiebeln dazu. Ist das Fleisch in Stücke zerfallen, so seihe die Brühe und stelle sie an einen sehr kalten Ort. Ist sie kalt, so nimm den Fettkuchen heraus, der zu Pastetenteig verwendet werden kann, gieße die Suppe in eine Blechpfanne mit doppeltem Boden und setze sie über ein lebhaftes Feuer, aber laß' sie nicht anbrennen. Sie muß stark und unbedeckt kochen und acht Stunden lang fortwährend umgerührt werden. Gieße sie dann in eine Pfanne und laß' sie einen Tag lang an einem kalten Orte stehen, dann thue sie in eine runde Porzellansuppenschüssel und setze diese in einem Schmortopfe voll kochenden Wassers über ein Kohlenfeuer, laß' sie kochen und rühre sie zuweilen um, bis sie dick und klebrig ist, dann hat sie genug gekocht. Gieße sie jetzt in den kleinen runden Theil von umgekehrten Tassen, um Kuchen zu bilden, und wenn sie kalt sind, nimm sie heraus und laß' sie auf Flanell trocknen. Bewahre sie in Theebüchsen. Sollen sie gebraucht werden, so löse sie in siedendem Wasser auf und wenn man Kräuter- oder andern Geschmack daran will, so siede diese zuvor, seihe das Wasser ab und löse die Suppentafeln darin auf.

Dieß ist auf dem Lande, oder zur See, wo es oft an frischem Fleische gebricht, ein sehr bequemes Mittel, denn dadurch kann man in fünf Minuten eine Tasse voll Fleischsuppe bereiten.

Soupe maigre (Fastensuppe).

Zerlasse ein halb Pfund Butter in einen Schmortopf, schüttle es um und thue sechs mittelgroße, aufgeschnittene Zwiebeln hinein. Schüttle den Topf zwei bis drei Minuten lang, dann lege fünf Selleriehäupter, zwei Hände voll Spinat, zwei Stücke Kopfsalat, klein geschnitten und etwas Petersilie darein. Schüttle nun den Topf abermals zehn Minuten lang,

Digitized by Google

jetzt gieße fünf Schoppen Waſſer daran, einige Brodkruſten, einen Kaffeelöffel voll geſtoßenen Pfeffer, drei bis vier Blätter Muskatennuß und wenn weiße Mangoldblätter zu haben ſind, thue eine große Hand voll klein geſchnitten hinzu.

Laß' Alles eine Stunde lang gelinde kochen. Unmittelbar vor dem Auftragen ſchlage zwei Eiergelb hinein und gieße einen großen Löffel voll Eſſig daran.

Eine andere Art.

Beſtreue zwei Ecklen grüne Erbſen, vier aufgeſchnittene Zwiebeln, die rohen Stängel vom Sellerie, eine gelbe Rübe, eine Steckrübe und eine Paſtinake mit Semmelmehl und backe ſie, dann gieße zwei Maß Waſſer daran. Laß' es gelinde kochen, bis Alles durch ein Sieb getrieben werden kann. Dann koche darin das Beſte von dünngeſchnittenem Sellerie und ein Stück in Semmelmehl geriebener Butter.

Ochſenkinnbacken zu dämpfen.

Reinige einen halben Ochſenkopf und einen großen Fuß ſäuberlich und weiche ſie ein, ſchneide das Fleiſch von den Knochen, lege es mit drei aufgeſchnittenen und in Butter und Semmelmehl braun gebackenen, aber nicht verbrannten Zwiebeln, einem Bündel Gewürzkräutern, Piment, Pfeffer und Salz, je ein großer Löffel voll, in einen Topf, die Knochen auf das Fleiſch und gieße zwei Maß Waſſer darüber. Bedecke den Topf mit Packpapier, binde ihn feſt zu und laß' ihn zehn Stunden lang im Backofen ſtehen, oder ſtelle ihn an das Feuer. Wenn dieß geſchehen, nimm die Knochen heraus und thue Suppe und Fleiſch in einen Topf, wenn dann davon Gebrauch gemacht werden ſoll, ſchöpfe das Fett ab und nachdem die Suppe gewärmt, ſchneide kleine Stücke von dem Fleiſche darein, oder laß' ſie auch weg, nach Gefallen. Ein wenig Sellerie, gelbe Rüben und Steckrüben können kleingeſchnitten in einer kleinen Quantität davon gekocht werden, dadurch wird ſich der Wohlgeſchmack vermehren, ohne daß man ſich der Gefahr ausſetzt, daß die Suppe ſauer wird, wenn man ſie gleich anfänglich hineinlegen würde, da das Fleiſch nicht ſo bald in Gährung übergeht, als Gemüſe.

Hühnerſuppe.

Ziehe ein altes Huhn ab, ſchneide es am Rücken hinab auf und entferne von dieſem den Bürzel und die an den Knochen hängenden braunen Theile. Waſche das Huhn und lege es in ein Maß Waſſer, nebſt zwei Blättchen Muskatenblüthe und einem Eßlöffel voll gewaſchenem Reis; laß' es aufkochen, ſchäume es ſäuberlich ab, decke den Topf dicht zu und koche es drei Stunden lang gelinde. Man kann die Brühe mit Peterſilie ꝛc. würzen.

Kalbfleiſchſuppe.

Bereite ſie wie vor von dem Halsende eines Kalbes, ein Pfund davon auf $1\frac{1}{2}$ Schoppen wird ſie ſehr gut machen.

Stock zu weißen oder braunen Fiſchſuppen.

Nimm ein Pfund Engelfiſch, vier bis fünf Butten und zwei Pfund Aal. Reinige ſie ſäuberlich und ſchneide ſie in Stücke, bedecke ſie mit

Digitized by Google

Waſſer und würze ſie mit Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz, einer mit Gewürznelken beſteckten Zwiebel, einem Selleriekopfe, zwei geſpaltenen Peterſilienwurzeln und einem Bündel Küchengewächſen. Laſſe es, dicht bedeckt, anderthalb Stunden lang gelinde kochen, dann ſeihe es zum Gebrauche. Iſt die Brühe zu braunen Suppen beſtimmt, dann brate den Fiſch zuvor in Butter braun. Die Brühe kann aber nicht länger, als zwei bis drei Tage aufbewahrt werden.

Die Brühe von eingemachten Häringen oder Jägerrindfleiſch gibt den Suppen den köſtlichſten Wohlgeſchmack, und in Familien, bei denen Fiſchſuppen viel gebräuchlich ſind, wird vorſtehende als ein geſchätztes Präparat ſich bewähren, wenn ſie zu dieſem Zwecke allein beſtimmt iſt.

Aalſuppe.

Nimm drei Pfund kleine Aale, lege ſie in anderthalb Maß Waſſer, dazu eine Brodkruſte, drei Blättchen Muskatenblüthe, etwas ganzen Pfeffer, eine Zwiebel und ein Bündel Küchengewächſe, bedecke dieß feſt und dämpfe es, bis die Fiſche ſich ganz zerbröckeln, dann ſeihe es. Röſte ein wenig Brod, ſchneide es in Würfel und gieße die Suppe ſiedend daran. Ein Stück gelbe Rübe kann zuvor hineingelegt werden. Die Suppe wird ſo fett ſein, als ob ſie von Fleiſch bereitet wäre. Ein kleiner halber Schoppen ſetter Milchrahm, nebſt einem Theelöffel voll Weizenmehl, glatt hinein gerieben, macht die Brühe noch beſſer.

Engelfiſchſuppe.

Bereite ſie aus der vorangegebenen Fiſchſuppenbrühe, in der zwei Loth Fadennudeln kurz vor dem Auftragen gekocht wurden, dann thue anderthalb Schoppen mit zwei Eierdottern geſchlagenen Rahm daran, rühre es in der Nähe des Feuers, aber nicht über demſelben um und ſtelle die Suppe mit einer friſchen Semmel, die eine Stunde lang darin eingeweicht, auf die Tafel.

Vortreffliche Hummern- (oder Krebs-) Suppe.

Nimm das Fleiſch von den Scheeren, dem Leibe und den Schwänzen von ſechs kleinen Hummern, thue den braunen Schleim und den Sack im Kopfe hinweg, ſtoße die Füße, das Kinn und die kleinen Scheeren in einem Mörſer. Koche dieß gelinde in anderthalb Maß Waſſer, mit der Krume einer Semmel, etwas geſtoßenem weißem Pfeffer, Salz, zwei Sardellen, einer großen Zwiebel, Küchenkräutern und einem Stückchen Citronenſchale, bis das Beſte aus Allem ausgeſotten iſt. Seihe es. Stoße den Rogen in einem Mörſer, mit einem Stückchen Butter, einer viertel Muskatennuß und einem Theelöffel voll Semmelmehl, miſche es mit drei Schoppen Rahm. Schneide die Schwänze in Stücke und koche ſie mit dem Rahm und der Suppe ein wenig auf. Gib es mit Fleiſchklößen aus dem Ueberreſte der Hummern, Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz und ein paar Eiern bereitet, zu Tiſche. Die Klöße ſind mit ein wenig Semmelmehl zuſammenzumachen und in der Suppe zu wärmen.

Bachkrebs- oder Krabbenſuppen.

Siede ſechs Wittlinge und einen großen Aal (oder den Aal und einen halben Stachelrochen, gut geſäubert) in ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, um

Digitized by Google

ſie zu bedecken, ſchäume ſie rein ab und lege ganzen Pfeffer, Muskatenblüthe, Ingwer, Peterſilie, eine Zwiebel, ein wenig Thymian und drei Gewürznelken dazu. Koche es zu einem Brei. Schäle eine hinreichende Zahl Bachkrebſe oder Krabben, ſtoße die Schalen und eine kleine Semmel, ſiede ſie aber zuvor in ein wenig Waſſer mit Eſſig, Salz und Küchenkräutern, gieße dieſe Brühe in einem Siebe über die Schalen, dann ſeihe die andere Brühe rein von dem Bodenſatze. Zerhacke einen Hummer und thue ihn mit drei Schoppen guter Fleiſchbrühe daran, ſowie die Scheeren der Bachkrebſe oder Krabben, nebſt etwas Semmelmehl und Butter und würze es nach Geſchmack, aber nicht zu ſehr.

Auſternſuppe.

Nimm anderthalb Maß von dem Fiſchſtock, wie er S. 126 beſchrieben, ſtoße den Dotter von zehn hartgeſottenen Eiern und den harten Theil von vier Ecken Auſtern in einem Mörſer und gieße an dieß den Stock. Laß' Alles eine halbe Stunde lang gelinde kochen, dann ſeihe es und laſſe es mit den Auſtern, die von den Bärten zu ſäubern und reinlich zu waſchen ſind, an die Suppe. Koche es fünf Minuten lang gelinde, halte ſechs wohl geſchlagene friſche Eierdotter bereit und thue ſie an die Suppe. Rühre es an der Feuerſeite auf Einem Wege um, bis es dick und weich iſt, aber laß' es nicht ſieden. Gib es mit einer in der Suppe eingeweichten Semmel zu Tiſche.

Kraftfleiſchbrühen (gravies).

Bemerkungen über Kraftfleiſchbrühen, als Nachtrag zu den bei den Suppen, oder gewöhnlichen Fleiſchbrühen, gegebenen Vorſchriften.

Da das zu Kraftfleiſchbrühen beſtimmte Fleiſch in vielen Familien, in denen keine große Tafel geführt wird, einen Gegenſtand von anſehnlicher Koſtſpieligkeit bildet, ſo muß man jede Andeutung, welche zum Zwecke hat, das Ueberflüſſige vermeiden zu lernen, ohne den Wohlgeſchmack der Gerichte zu vermindern, einer guten Haushälterin willkommen ſein.

Man kann eine Kraftfleiſchbrühe eben ſo gut aus dem Zwerchfelle, der Nieren, der Milz oder der Leber eines fetten Ochſen, als aus irgend einem andern Stücke Fleiſch bereiten, wenn ſie in Stücke geſchnitten, mit Zwiebeln gebacken und mit Kräutern und Gewürzen, gleich andern Fleiſchbrühen, gewürzt werden. Man kann ſie ferner aus den Knöcheln gekochten Hammelfleiſches bereiten, wenn man nicht viel nöthig hat.

Gleicherweiſe können die Knochen und Abſchnitzel von Fleiſchſtücken und Geflügel, wenn man ſie ſo zubereitet hat, um ihnen ein ſchönes Ausſehen zu geben, von einer geſchickten Köchin ſo verwendet werden, um demſelben Zwecke zu entſprechen.

Alle Röhrknochen der Vorder- und Hinterbeine vom Hammel müſſen in Waſſer gelegt, und nachdem ſie gehörig eingeweicht und gebürſtet, lang gekocht werden. Das Waſſer, worin dieß geſchehen, wird die Fette der Kraftfleiſchbrühe ſehr vermehren helfen, wie dieß auch bei der Gallerte der Kuhfüße der Fall iſt. Die letztern muß man die ganze Nacht über im

Digitized by Google

Wasser liegen lassen, was der Gallerte eine hübsche Farbe verleiht. Wenn sie drei Stunden lang gekocht und kalt werden, so schöpfe man das Fett sorgfältig ab und ist sie anscheinend ganz rein, so lege etwas weißen Pfeffer daran, reibe sie dicht mit einem Löffel, wodurch jedes Fetttheilchen verschwinden und sie so rein aussehen wird, als wie Kalbsfußgallerte.

Estragon und Majoran, verleihen den Kraftfleischbrühen den Wohlgeschmack der französischen Kochkunst und verbessern sie sehr, sie sollten jedoch nur kurze Zeit vor dem Auftragen hinzugethan werden.

Trüffeln und Morcheln verdicken und verbessern den Wohlgeschmack der Fleischbrühen und Suppen, man wascht eine halbe Unze von beiden sorgfältig, läßt sie in anderthalb Schoppen Wasser wallen und fügt es dann zum Ganzen.

Kraftfleischbrühe zu bereiten, die sich eine Woche hält.

Schneide mageres Ochsenfleisch dünn, lege es in eine Bratpfanne ohne Butter oder Fett und setze es bedeckt ans Feuer, trage aber Sorge, daß es nicht anbrenne, laß' es stehen bis aller aus dem Fleische hervorkommende Saft wieder in dieses eingetrocknet ist und schüttle es oft um, gieße so viel Wasser daran, um das Fleisch zu bedecken, und lasse dieß verdämpfen. Dann gieße ein klein wenig Wasser an das Fleisch, lege Küchenkräuter, Zwiebeln, Gewürze und ein Stückchen magern Schinken dazu, laß' es gelinde kochen, bis die Fleischbrühe fett ist und bewahre sie an einem kühlen Orte. Schöpfe das Fett nicht ab, bis zum Gebrauche.

Eine andere Art.

Lege Fleisch auf den Boden eines Schmortopfes, mit vier bis sechs Loth Butter, worüber Kräuter und Wurzeln zu streuen sind, bedecke es dicht und setze es an einen gemäßigten Theil des Bratofens. Wenn die Brühe sich aus dem Fleische herausgezogen, schüttle sie in dasselbe und laß' es so lange stehen, bis sie nahezu wieder eingetrocknet ist, dann gieße Wasser nach Bedarf daran.

Klare Kraftfleischbrühe.

Schneide Ochsenfleisch dünn, brate einen Theil davon auf dem Roste über einem hellen, reinen Feuer, das gerade groß genug ist, um der Brühe Farbe zu geben, aber nicht, um das Fleisch gar zu machen, lege dieses um das rohe Fleisch in einen sehr rein verzinnten Schmortopf, nebst zwei Zwiebeln, ein paar Gewürznelken, ganzem schwarzem Pfeffer, Piment und einem Bündel Küchenkräutern, bedecke es mit Wasser, laß' es kochen und schäume es zwei bis drei Mal ab, dann bedecke es wieder und laß' es gelinde kochen, bis es ganz stark ist.

Durchschlag (cullis), oder braune Kalbfleischbrühe.

Belege den Boden eines Schmortopfes mit so viel magerem Kalbfleisch, daß es ihn einen Zoll dick bedeckt, dann bedecke das Kalbfleisch mit dünnen Stücken ungekochten Schinkens, zwei bis drei Zwiebeln, zwei bis drei Lorbeerblättern, einigen Küchenkräutern, zwei Blättchen Muskatenblüthe und drei Gewürznelken. Decke den Topf zu und setze ihn über ein gelindes Feuer, aber wenn der Saft herauskommt, schüre das Feuer ein wenig heller an. Ist das Fleisch hübsch braun, so fülle den Topf mit guter

Digitized by Google

Fleischbrühe an, siede es und schäume es ab, dann laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, thue ein wenig Wasser daran, das mit so viel Semmelmehl zu mischen ist, um es gehörig zu verdicken, koche es eine halbe Stunde lang und seihe es. Dieß wird sich eine Woche lang halten.

Béchamelle, oder weiße Kraftfleischbrühe.

Schneide mageres Kalbfleisch in kleine Stücke und ebensoviel mageres Schweinefleisch oder Schinken, lege es in einen Schmortopf, mit einem guten Stücke Butter, einer Zwiebel, einem Blättchen Muskatenblüthe, einigen Schwämmeknöpfen, einem Stückchen Thymian und einem Lorbeerblatte, backe das Ganze über einem sehr langsamen Feuer, aber bräune es nicht, verdicke es mit Semmelmehl. Thue eine gleiche Menge gute Kalbfleisch- oder Hammelfleischbrühe und Rahm daran. Laß' es eine Stunde lang gelinde kochen, rühre es die ganze Zeit über um, seihe es durch einen Seihelöffel.

Eine Kraftfleischbrühe ohne Fleisch.

Gieße ein Glas Dünnbier und ein Glas Wasser mit etwas Pfeffer, Salz, geschabten Citronenschalen ein paar gestoßenen Gewürznelken und einem Eßlöffel voll Brühe von eingemachten Wallnüssen oder Schwammkatchup in eine Schüssel. Schneide eine Zwiebel entzwei, bestreue sie mit Semmelmehl und backe sie in ein wenig Butter braun. Dann thue alles Vorgenannte in einen Topf und koche es, zugedeckt, zwanzig Minuten lang gelinde. Seihe es zum Gebrauche und wenn es kalt ist, schöpfe das Fett ab.

Eine fette Kraftfleischbrühe.

Schneide Ochsenfleisch in dünne Stücke, je nach der Menge, die man bedarf, schneide Zwiebeln dünn und bestreue beides mit Semmelmehl, backe sie leicht hellbraun, lasse sie aber unter keinen Umständen schwarz werden, dann thue sie in einen Schmortopf, gieße siedendes Wasser an die Bräune in der Bratpfanne, koche sie auf und gieße sie dann an das Fleisch. Lege ein Bündel Petersilie, Thymian und Saturei, ein klein wenig Majoran, ebensoviel Estragon, etwas Muskatenblüthe, Pimentkörner, ganzen schwarzen Pfeffer, ein paar Gewürznelken und ein Stückchen Schinken oder Speck dazu. Laß' es gelinde kochen, bis aller Saft aus dem Fleische herausgedrungen ist und versäume nicht, es im Augenblicke, wo es kocht und oft nachher abzuschäumen. Ist die Brühe zu einem Hasen oder gedämpften Fische bestimmt, so sind Sardellen dazu zu nehmen.

Kraftfleischbrühe zu einem Huhn, wenn kein Fleisch vorhanden ist, um welche zu bereiten.

Wasche die Füße säuberlich und schneide sie nebst dem Halse klein, koche sie gelinde mit ein wenig gebräuntem Brode, einem Zwiebelstückchen, ein wenig Petersilie und Thymian, etwas Pfeffer und Salz, nebst der Leber und dem Magen in dreiviertel Schoppen Wasser, bis es halb eingegangen. Nimm die Leber heraus, zerdrücke sie und seihe die Brühe darüber. Dann verdicke sie mit Semmelmehl und Butter und füge einen Theelöffel voll Schwammkatchup dazu, so wird sie sehr gut sein.

Kalbfleischkraftbrühe.

Bereite sie, wie beim Durchschlage (Seite 129) angegeben, aber lasse die Gewürze, Kräuter und das Semmelmehl weg. Sie muß sehr langsam

Digitized by Google

gekocht und wenn sie für weiße Gerichte bestimmt ist, darf das Fleisch nicht braun werden.

Eine weniger kostspielige Art.

Wenn alles Fleisch von den Kalbsknochen abgelöst, dann zerhaue sie und lege sie mit einem Pfund von dem Halsstücke in einen Schmortopf, und wenn man will, so kann zwei Loth Speck, ein Bündel Petersilie, ein wenig Quendel, ein Stückchen Citronenschale und ein Dessertlöffel voll Pfeffer dazu gethan werden, gieße soviel Wasser daran, um es zu bedecken. Koche es und schäume es säuberlich ab, mache den Topf dicht zu und lasse es drei Stunden lang so gelinde als möglich kochen. Seihe es und laß' es stehen, bis es abgekühlt, dann schäume es ab und schöpfe die Gallerte vom Bodensatze. Stoße ein wenig Muskatenblüthe fein, koche sie mit zwei Eßlöffeln voll Wasser und thue sie an die Fleischbrühe. Wenn Rahm dazu gegossen wird, so thue kein Salz daran, bis die Brühe vom Feuer genommen.

Eine wohlfeile und gute Kraftfleischbrühe.

Backe drei Zwiebeln in Butter hübsch braun, röste ein großes Stück Brod geraume Zeit, bis es ganz hart und sehr braun, aber nicht verbrannt ist. Setze Beides mit einem Stückchen Fleisch oder einem Hammels- ꝛc. Knochen und einigen Kräutern zum Feuer, mit Wasser nach Verhältniß und dämpfe es, bis die Fleischbrühe dick und fett ist, thue Salz und Pfeffer daran, seihe sie und halte sie kühl.

Kraftfleischbrühe, um Schöpsenfleisch gleich Wildprät zuzubereiten.

Pflücke eine sehr alte Schnepfe, schneide sie in Stücke, nimm aber zuvor den Sack aus den Eingeweiden und laß' sie mit so viel ungewürzter Kraftfleischbrühe, als nöthig ist, gelinde kochen. Seihe sie und gib das Fleisch darin zu Tische.

Starke Fischkraftbrühe.

Häute zwei bis drei Aale oder einige Butten ab, nehme sie aus und wasche sie sehr rein, schneide sie in kleine Stücke und lege sie in eine Pfanne, bedecke sie mit Wasser und thue ein wenig Kruste von geröstetem Brode, zwei Blättchen Muskatennuß, ein wenig ganzen Pfeffer, Küchenkräuter, ein Stückchen Citronenschale, ein paar Sardellen und einen Theelöffel voll Meerrettig daran. Bedecke es gut und laß' es gelinde kochen, thue ein Stückchen Butter und ein wenig Semmelmehl hinzu und koche es mit dem Obigen.

Wohlschmeckende Gallerte, um sie in kalte Fleischpasteten zu gießen.

Bereite sie aus einem kleinen abgefleischten Knochen vom Vorder- oder Hinterbeine eines Kalbes, oder von einem Kalbs- oder Hammelshalsstücke, oder, wenn die Pastete von einem Huhne oder Kaninchen ist, so reichen deren Knochen, Hälse und Köpfe mit irgend einem Stücke Fleisch hin, wobei man aber der Gallerte durch Kuhfüße oder Hammelsknochen Konsistenz geben muß. Thue das Fleisch, ein Stückchen magern Schinken oder Schweinefleisch, ein Bündel verschiedener Kräuter, zwei Blättchen Muskatennuß, ein paar Zwiebeln, ein kleines Stückchen Citronenschale, einen Theelöffel voll gestoßenen Piment, ebensoviel ganzen Pfeffer mit einem Maß Wasser in einen Schmor-

Digitized by Google

topf, der sehr dicht schließt. Sobald es siedet, schäume es gehörig ab und laß' es sehr langsam gelinde kochen, bis es ganz stark ist, seihe es und wenn es abgekühlt, schöpfe das Fett zuerst mit einem Löffel ab und dann, um jedes Fetttheilchen zu entfernen, lege ein reines Stück Pack- oder Löschpapier darein. Ist es abgekühlt und noch nicht klar, so koche es einige Minuten lang mit zwei Eiweiß (aber ohne den Bodensatz) und gieße es durch ein reines Sieb, in das eine Serviette gelegt wird, die zuvor in siedendes Wasser getaucht worden, um zu verhindern, daß etwas zu Grunde gehe.

Gallerte, um kalte Fische zu bedecken.

Reinige einen Engelfisch und lege ihn in zwei Maß Wasser, nebst einem Kalbs- oder Kuhfuß, einer Meerrettigwurzel, einer Zwiebel, drei Blättchen Muskatennuß, etwas weißen Pfeffer, einem Stückchen Citronenschale und einem guten Stücke mageren Schinken. Dämpfe es, bis es zur Gallerte wird, seihe sie, wenn sie abgekühlt, entferne jeden Fettbissen, schöpfe sie vom Bodensatze und koche sie mit einem Glase Xeres, vier bis fünf Eiweißen und einer Citronenschnitte. Rühre sie während des Kochens nicht um und setze sie nach einigen Minuten weg, um sie eine halbe Stunde lang stehen zu lassen, dann seihe sie durch einen Filtrirsack oder ein Sieb, in das eine Serviette gelegt wird. Bedecke den Fisch damit, wenn sie kalt ist und mache sie ein wenig rauh.

Saucen, Füllsel, Essige, Katchups, sauer Eingemachtes ꝛc.

Saucen.

Eine sehr gute Sauce, besonders um die schlechte Farbe bei Hühnern zu verhüten.

Hacke die Lebern, Citronenschnitten in Würfel, gebrühte Petersilie und hartgesottene Eier, thue Salz hinzu und mische Alles mit Butter, koche es auf und gieße es über die Hühner.

Dieß ist auch für gebratene Kaninchen gut.

Weiße Sauce zu fricassirten Hühnern, Kaninchen, weiß gekochtem Fleische, Fischen oder Gemüsen.

Es ist selten nothwendig, Fleisch zu dieser Lieblingssauce zu kaufen, da das Verhältniß dieser Würze nur klein ist. Das Wasser, worin die Hühner, Kalbfleisch oder Kaninchen gekocht, oder ein wenig Fleischbrühe, die man vorräthig hat, oder die Füße und Hälse von Hühnern, oder rohes oder gekochtes Kalbfleisch reichen hin. Dämpfe irgend einen dieser Gegenstände in ein wenig Wasser, nebst einem Stückchen Citronenschale, einer aufgeschnittenen Zwiebel, einigen weißen Pfefferkörnern, ein wenig gestoßener Muskatenblüthe oder Muskatennuß und einem Bündel Küchenkräutern, bis es einen guten Geschmack hat, dann seihe es und thue ein wenig guten Rahm, ein Bischen Butter, ein klein wenig Semmelmehl und Salz nach Belieben daran. Nachdem die Sauce vom Feuer genommen, kann man eine Citrone darein auspressen und

Digitized by Google

sie gehörig schütteln. Eigelb wird oft auch bei Fricassées gebraucht, wenn man aber Rahm hat, ist es besser, da jenes gerne gerinnt.

Eine sehr gute Sauce zu gesottenen Hühnern.

Nimm die Eier und Hälse, nebst einem kleinen Stückchen von einem Kalbs- oder Hammelshalsstücke, lege es in einen Schmortopf, mit zwei Blättchen Muskatenblüthe, einigen weißen Pfefferkörnern, einer Sardelle, einem gespaltenen Sellerieköpfe, einem Bündel Küchenkräutern und einem kleinen Stückchen Citronenschale. Koche dieses in drei Schoppen Wasser auf dreiviertel Schoppen ein. Seihe es und verdicke es mit einem Viertelpfund Butter und ein wenig Semmelmehl, koche es fünf Minuten lang, dann lege zwei Eßlöffel voll Schwämme darein, klopfe zwei Eierdotter mit einer Kaffeetasse voll Rahm gehörig, gieße es an die Sauce und rühre sie über dem Feuer um, bis sie nahezu kocht, dann thue sie in eine Sauceterrine.

Weiße Citronensauce für gesottene Hühner.

Lege die Schale einer kleinen Citrone, sehr dünn geschnitten, in anderthalb Schoppen süßen fetten Rahm, nebst einem Zweige Citronenkraut und zehn weißen Pfefferkörnern. Laß' es gelinde kochen, bis es gehörig nach Citronen schmeckt, dann seihe es und verdicke es mit einem Viertelpfund Butter und einem Dessertlöffel voll darein geriebenem Semmelmehle. Koche es auf, dann gieße den Saft der Citrone hinein und rühre es gehörig um. Richte die Hühner an und dann mische ein wenig weiße Kraftfleischbrühe ganz heiß mit dem Rahme, aber lasse sie nicht mit einander kochen, salze es nach Geschmack.

Eine andere weiße Sauce für gesottene Hühner.

Siede ein großes Stück Muskatenblüthe, zwei Gewürznelken und fünfzehn Pfefferkörner in dreiviertel Schoppen weichem Wasser, bis sie diesem ihre Würze mitgetheilt haben, seihe es, gieße es in einen Brühnapf, nebst vier fein gehackten Sardellen, einem Viertelpfund in Semmelmehl gerollter Butter und dreiviertel Schoppen Rahm. Koche es zwei Minuten lang und rühre es wohl um. Gieße etwas davon in einen Saucenapf und das Uebrige in die Schüssel.

Sauce für gebratene Hühner.

Lege in einen kleinen Schmortopf zwei Schinkenschnitten, eine Knoblauchzehe, ein Lorbeerblatt und aufgeschnittene Zwiebeln, thue ein wenig gute Kraftfleischbrühe, einen Majoranzweig und einen Eßlöffel voll Estragonessig daran, laß' es eine Stunde lang langsam kochen, seihe es und gieße es in die Schüssel oder in einen Napf.

Sauce für Geflügel irgend einer Art.

Koche ein wenig Kalbfleischkraftbrühe, Pfeffer, Salz, den Saft einer Pomeranze und einer Citrone und den vierten Theil, soviel Portwein als Fleischbrühe, gieße es dann in die Schüssel oder in einen Saucennapf.

Sauce für kalte Hühner oder Rebhühner.

Zerreibe in einem Mörser zwei hartgesottene Eierdotter, eine Sardelle, zwei Dessertlöffel voll Oel, drei dergl. Essig, eine Schalotte, Cayennepfeffer, wenn man will und einen Theelöffel voll Senf. Alles muß zuvor gestoßen werden, ehe man das Oel hinzugießt, dann seihe es. Schalotteneſſig statt

Digitized by Google

Schalotten ist auch gut, dann muß aber ein Löffel voll vom gewöhnlichen Essig wegbleiben. Salz nach Geschmack.

Eine sehr feine Schwammsauce für Hühner oder Kaninchen.

Wasche und pflücke ein Eckle junge Schwämme und reibe sie mit Salz, um ihre feine Haut abzuschälen. Lege sie in einen Brühnapf mit ein wenig Salz, etwas Muskatennuß, einem Blättchen Muskatenblüthe, anderthalb Schoppen Rahm und einem guten Stücke in Semmelmehl geriebener Butter. Koche dieß auf und rühre es um, bis es gar gekocht ist, dann begieße die Hühner ꝛc. damit. Garnire sie mit Citronen.

Sind keine frische Schwämme zu haben, so nimm einige eingemachte, mit ein wenig Schwammpulver, mit dem Rahm ꝛc. weißgekocht.

Sauce für wildes Geflügel.

Laß' einen Theelöffel voll Portwein, ebensoviel gute Kraftfleischbrühe, eine kleine Schalotte, ein wenig Pfeffer, Salz, eine Scharre Muskatennuß und ein Bischen Muskatenblüthe zehn Minuten lang gelinde kochen, lege etwas Butter und Semmelmehl dazu, laß' es ein wenig kochen und gieße es über das Geflügel. In der Regel wird dieses nicht gefüllt, es kann aber geschehen, wenn man es wünscht.

Eine andere zu demselben Zwecke oder für Enten.

Gieße fette Kraftfleischbrühe in die Schüssel, schneide die Brust in Stücke, nimm diese aber nicht weg, schneide eine Citrone auf und thue Pfeffer und Salz daran, dann drücke sie über die Brust aus und gieße einen Eßlöffel voll Kraftfleischbrühe vor dem Vorlegen darüber.

Eine vortreffliche Sauce für gesottene Karpfen oder Truthühner.

Zerreibe ein halbes Pfund Butter mit einem Theelöffel voll Semmelmehl, thue ein wenig Wasser daran, schmelze sie und füge nahezu dreiachtel Schoppen dicken Rahm und eine halbe, feingehackte, aber nicht gewaschene Sardelle dazu; stelle es über das Feuer und, wenn es aufkocht, thue einen großen Löffel voll echt ostindische Soja daran. Gibt dieß der Sauce keine schöne Farbe, so nimm ein wenig mehr dazu. Gieße sie nun in eine Saucière, thue Salz und eine halbe Citrone daran und rühre sie wohl um, damit sie nicht gerinne.

Grüne Sauce für junge Gänse oder Enten.

Mische dreiachtel Schoppen Sauerampferfaft mit einem Glase voll weißem Weine, einigen gebrühten Stachelbeeren, ein wenig weißem Zucker und einem Stückchen Butter. Koche es auf und servire es in einem Brühnäpfchen.

Leberfauce.

Hacke gesottene Kaninchen- oder Hühnerleber und verfahre damit, wie mit der weißen Citronensauce (S. 135), nebst sehr wenig Pfeffer, Salz und etwas Petersilie, thue dieß an ein wenig zerlassener Butter und gebrauche Milch oder Rahm, statt Wasser.

Eiersauce.

Siede die Eier hart und schneide sie in kleine Stücke, dann lege sie in zerlassene Butter.

Zwiebelsauce.

Schäle Zwiebeln und siede sie weich, drücke das Wasser davon aus, dann

Digitized by Google

hacke sie und füge Butter, die fett und zart zerlassen worden, wie hienach beschrieben werdeik wird, aber mit ein wenig guter Milch anstatt Wasser hinzu, koche es ein Mal auf und gib es zu gesottenen Kaninchen, Rebhühnern, Kalbsknöcheln oder Halsstücken, oder gebratenem Hammelfleische zu Tische. Eine Rübe mit den Zwiebeln gesotten, macht diese milder.

Klare Schalottensauce.

Lege einige gehackte Schalotten in ein wenig Kraftfleischbrühe, klar gesotten und nahezu halb soviel Essig, würze es mit Pfeffer und Salz und koche es eine halbe Stunde lang.

Petersiliensauce ohne Petersilien zu bereiten.

Binde ein wenig gestoßenen Petersiliensamen in ein Stückchen reinen Musselin und siede ihn zehn Minuten lang in ein wenig Wasser. Gebrauche dieses Wasser zum Schmelzen der Butter und thue ein wenig gesottenen, gehackten Spinat daran, damit er wie Petersilie aussehe.

Brodsauce.

Siede eine große, in vier Theile geschnittene Zwiebel, mit ein wenig schwarzem Pfeffer und Milch, bis die Zwiebel ein völliger Brei ist. Seihe die Milch über geriebenes altbackenes Weißbrod und bedecke es. Nach einer Stunde thue es in einen Brühnapf, nebst einem guten Stücke mit ein wenig Semmelmehl vermischter Butter, koche das Ganze mit einander auf und gib es zu Tische.

Holländische Sauce zu Fleischspeisen, Geflügel oder Fischen.

Gieße sechs Eßlöffel voll Wasser und vier dergleichen Essig in einen Brühnapf, wärme und verdicke sie mit zwei Eigelb. Mache es ganz heiß, aber laß' es nicht sieden, rühre es um, oder schüttle den Napf die ganze Zeit über, drücke den Saft von einer halben Citrone darein und seihe die Sauce durch ein Sieb.

Sauce Robart für Rindsschwanzstücke oder Beefsteaks.

Lege ein Stück Butter von der Größe eines Eies in einen Brühnapf, stelle ihn zum Feuer und wenn die Butter sich bräunt, thue eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln daran, backe sie braun, aber laß' sie nicht anbrennen, füge einen halben Löffel voll Semmelmehl dazu, schüttle die Zwiebeln daran und laß' sie nochmals backen, dann thue vier Eßlöffel voll Kraftfleischbrühe und etwas Pfeffer und Salz hinzu und koche es zehn Minuten lang gelinde, wenn es abgekühlt, schöpfe das Fett ab, füge einen Theelöffel voll angemachten Senf, einen Eßlöffel voll Essig und den Saft von einer halben Citrone hinzu, koche Alles und gieße es an die Steaks. Diese müssen hübsch hellbraun und mit gebackener Petersilie und Citronen garnirt sein.

Beatonsauce für warmes oder kaltes gebratenes Ochsenfleisch (roast-beef).

Reibe oder schabe ein wenig Meerrettig sehr fein, thue ein wenig gestoßenen weißen Zucker und vier große Eßlöffel voll Essig daran. Servire es in einer Sauciere.

Sauce zu Fischpasteten, wenn man keinen Rahm wünscht.

Nimm gleiche Theile weißen Weinessig, Austernsaft und Schwammkatchup, koche es mit einer Sardelle auf, seihe es und gieße es durch einen Trichter in die Pastete, nachdem sie gebacken.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Hacke eine Sardelle klein und koche sie mit drei Eßlöffeln voll Kraftfleischbrühe, dreiachtel Schoppen Rahm und einem Bischen Butter und Semmelmehl auf.

Liebesäpfelsauce für warmes und kaltes Fleisch.

Lege vollkommen reife Liebesäpfel in einen irdenen Topf und setze sie in einen Backofen, nachdem das Brod herausgenommen, lasse sie darin, bis sie ganz weich sind, dann schäle die Haut von dem Fleische der Aepfel ab und mische dieß mit Capsicumessig und einigen gestoßenen Knoblanchzehen, die beide dem Verhältnisse der Früchte angemessen sein müssen. Füge gestoßenen Ingwer und Salz nach Geschmack hinzu. Ein wenig weißen Weinessig und Cayennepfeffer können statt des Capsicumessigs angewendet werden. Bewahre die Mischung in kleinen weit gemündeten Flaschen auf, die wohl gepfropft und an einen kühlen Ort gestellt werden müssen.

Aepfelsauce für Gänse und gebratenes Schweinefleisch.

Schäle einige Aepfel, schneide sie auf und nehme die Kerne heraus, stelle sie in einem steinernen Topfe, in eine Pfanne Wasser oder auf einen warmen Herd. Im letztern Falle gieße ein paar Löffel voll Wasser daran, damit sie nicht anbrennen.. Wenn sie gar sind, zerquetsche sie zu einem Brei und thue ein Stück Butter von der Größe einer Muskatennuß und ein wenig braunen Zucker daran. Servire es in einem Saucenäpfchen.

Die alte Korinthensauce zu Wildprät.

Koche zwei Loth gedörrte Korinthen in dreiviertel Schoppen Wasser einige Minuten lang, dann füge einen kleinen Theelöffel voll Brodkrumen, sechs Gewürznelken, ein Glas Portwein und ein Stückchen Butter hinzu. Rühre es um, bis Alles weich ist.

Citronensauce.

Schneide dünne Citronenschnitten in sehr kleine Würfel und lege sie in zerlassene Butter, lasse sie ein Mal aufkochen und gieße die Sauce über gesottene Hühner.

(Carrier-) Sauce zu Hammelfleisch.

Hacke sechs Schalotten klein und koche sie mit dreiachtel Schoppen Kraftfleischbrühe, einem Eßlöffel voll Essig, etwas Pfeffer und Salz auf. Stelle sie in einem Brühnäpfchen auf.

Königin Mariasauce für eine Hammelsbrust.

Lasse eine fette Hammelsbrust aufgehängt, bis sie weich ist. Wenn sie zu drei Theilen gebraten, so stelle einen Suppenteller darunter, mit drei Eßlöffeln voll warmem Wasser, ebensoviel Portwein, einer Schalotte, einer fein gehackten Sardelle und ein wenig Pfeffer darin, beträufle das Fleisch damit und mit der von ihm tropfenden Brühe. Wenn das Hammelfleisch vom Spieße genommen wird, so wende die innere Seite nach oben, mache auf verschiedenen Wegen Einschnitte darein, gieße die Brühe darüber und bestreue es mit gebackenen Brodkrumen.

Sauce zu Lammfleisch.

Mische vier Loth Butter mit zwei Eßlöffeln voll geschnittener Petersilie, einer Schalotte und zwei Eßlöffeln voll Brodkrumen, thue es in einen Topf,

Digitized by Google

mit zwei Eßlöffeln voll guter Fleischbrühe und ebensoviel weißem Wein, laß' es zehn Minuten lang gelinde kochen, würze es mit Pfeffer und Salz und wenn es in die Schüssel gegossen wird, drücke den Saft einer kleinen Citrone daran.

Sauce zu Kalb- oder irgend einem andern Fleisch.

Koche eine ungewaschene, klein geschnittene Sardelle mit einer Tasse voll Kraftfleischbrühe, einem Glase Portwein, einer gehackten Schalotte und dem Safte einer kleinen Citrone, seihe es und mische es in der Schüssel mit der Brühe des Fleisches.

Sauerampfersauce zu Fricandeau oder gebratenem Kalbfleisch.

Wasche drei Hände voll Sauerampfer, lege ihn in eine silberne Saucière, oder in eine ganz neue blockzinnerne, nebst zwei Loth Butter und ein wenig Salz. Laß' es zugedeckt dämpfen, bis die Blätter aufgelöst sind und gib es zu Tische.

Schinkensauce.

Wenn der Schinken fast gar ist, löse alles Fleisch rein vom Knochen ab und sondere jeden ranzigen Theil, nebst allem Fette davon, klopfe das Fleisch nebst dem Knochen mit einem Rollholze zu einem Brei, lege es in einen Brühnapf, mit drei Eßlöffeln voll Fleischbrühe, setze es über ein gelindes Feuer und rühre es die ganze Zeit über um, sonst sinkt es zu Boden. Ist es eine Zeit lang beim Feuer gestanden, so thue ein kleines Bündel Küchenkräuter, etwas Pfeffer und dreiviertel Schoppen Rindfleischkraftbrühe daran, bedecke es und laß' es über einem gelinden Feuer dämpfen. Hat es den Wohlgeschmack der Kräuter gehörig angenommen, so seihe die Brühe ab. Ein wenig hievon ist eine gute Verbesserung zu allen Kraftfleischbrühen.

Spare die vom Schinken ablaufende Brühe zu demselben Zwecke auf.

Kapernsauce.

Verschneide die Kapern ein Mal und lege sie in zerlassene Butter, worin sie ein Mal aufzukochen sind.

Ein vortreffliches Ersatzmittel für Kapernsauce.

Siede ein wenig Petersilie langsam, daß sie sich nicht entfärbe, schneide sie, aber hacke sie nicht klein, lege sie in zerlassene Butter, nebst einem Dessertlöffel voll Essig und einem Theelöffel voll Salz. Koche und servire es.

Kapern kann man, wenn ihr Saft eingetrocknet ist, durch Zuthat von frischem Essig, der abgebrüht und kalt geworden, aufbewahren. Man muß sie immer von der Luft entfernt halten, da sie diese weich macht.

Kressearten statt Kapern.

Bewahre sie einige Tage, nachdem sie gesammelt, auf, dann gieße siedenden Essig darüber und bedecke sie, wenn sie abgekühlt sind.

Sie werden einige Monate lang nicht zum Essen geeignet sein, dann aber haben sie einen feinen Wohlgeschmack und werden von Vielen den Kapern vorgezogen.

Sauce piquante.

Lege einige Loth Butter, nebst zwei aufgeschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Pastinake, ein wenig Quendel, Lorbeer, Basilicum, zwei Gewürznelken, zwei Schalotten, einer Knoblauchzehe und etwas Petersilie in einen Schmortopf, wende das Ganze über dem Feuer um, bis es braun wird, dann schüttle ein wenig Semmelmehl darein und befeuchte es mit etwas Fleisch-

Digitized by Google

brühe und einem Eßlöffel voll Essig. Laß' es über einem langsamen Feuer kochen, schäume es ab und seihe es, dann thue Pfeffer und Salz hinzu und gib es mit irgend einem Gerichte, das man damit würzen will, zu Tische.

Sauce piquante, zum Kaltserviren.

Hacke Salat, eine halbe Knoblauchzehe und zwei Schalotten klein, thue Senf, Baumöl, ein wenig Essig, Salz und Pfeffer daran.

Eine sehr feine Fischsauce.

Thue in eine sehr hübsche zinnerne Saucière anderthalb Schoppen guten Portwein, dreiachtel Schoppen Malaga, dreiviertel Schoppen guten Wallnußkatchup, zwölf Sardellen nebst der dazu gehörigen Brühe, dreiachtel Schoppen Wallnußpökelbrühe, die Schale und den Saft einer großen Citrone, vier bis fünf Schalotten, Cayennepfeffer nach Geschmack, sechs Loth geriebenen Meerrettig, drei Blättchen Muskatenblüthe und zwei Theelöffel voll angemachten Senf, koche Alles gelinde, bis das Rohe entweicht, dann hebe es in kleinen Fläschchen zum Gebrauche auf. Verkorke diese wohl und siegle die Propfe.

Eine andere Art.

Hacke vierundzwanzig Sardellen, ungewaschen und zehn Schalotten, reibe drei Eßlöffel voll Meerrettig, siede diese mit zehn Blättchen Muskatenblüthe, zwölf Gewürznelken, zwei aufgeschnittenen Citronen, dreiviertel Schoppen Sardellenbrühe, drei Schoppen Hochheimer oder Rheinwein und anderthalb Schoppen Wasser zu drei Schoppen ein, dann seihe es und nachdem die Sauce abgekühlt, thue drei große Eßlöffel voll Wallnußkatchup hinzu und bewahre sie in kleinen, wohl gepfropften Fläschchen.

Fischsauce ohne Butter.

Koche sehr gelinde einen achtel Schoppen Essig und dreiviertel Schoppen weiches Wasser mit einer Zwiebel, einer halben Hand voll geriebenem Meerrettig und nachstehenden leicht gestoßenen Gewürzen. Vier Gewürznelken, zwei Blättchen Muskatenblüthe und einem halben Theelöffel voll schwarzen Pfeffer. Wenn die Zwiebel weich ist, hacke sie mit zwei Sardellen klein und setze das Ganze über das Feuer, um es mit einem Löffel voll Katchup einige Minuten lang kochen zu lassen. Mittlerweile halte die wohlgeklopften Dotter von drei frischen Eiern bereit, seihe sie, mische die Flüssigkeit allmählig damit und wenn dieß gehörig geschehen, stelle den Brühnapf über ein gelindes Feuer, schüttle ihn aber immer hin und her, damit die Eier nicht gerinnen. Laß' die Sauce nicht sieden, sondern blos warm genug werden, um ihr die Dicke zerlassener Butter zu geben.

Fischsauce à la Craster.

Verdicke ein Viertelpfund Butter mit Semmelmehl und bräune sie, dann thue ein Pfund der besten Sardellen, klein geschnitten, sechs Blättchen gestoßene Muskatenblüthe, zehn Gewürznelken, vierzig schwarze Pfeffer- und Pimentkörner, einige kleine Zwiebeln, ein Bündel Gewürzkräuter (nämlich Saturie, Quendel, Basilienkraut und Majoran) und ein wenig Petersilie und gespaltenen Meerrettig dazu, an diese gieße dreiviertel Schoppen vom besten Xeres und zwei und einen Viertelschoppen starke Kraftfleischbrühe. Laß' Alles zwanzig Minuten lang gelinde kochen, dann seihe es durch ein Sieb und fülle es in Fläschchen zum Gebrauche. Beim Gebrauche kocht man ein wenig davon in der Butter, während man diese schmelzen läßt.

Digitized by Google

Austernsauce.

Gieße den Saft beim Oeffnen der Austern ab und koche ihn mit den Bärten in einem Stückchen Muskatenblüthe und Citronenschale. Mittlerweile lege die Austern in kaltes Wasser und gieße es ab. Seihe den Saft, gieße ihn mit den Austern in einen Brühnapf und thue so viel mit ein wenig Milch vermischter Butter daran, als nöthig ist, um genug Sauce zu bereiten, zuvor aber reibe ein wenig Semmelmehl darein. Stelle sie über das Feuer und rühre sie fortwährend um und wenn die Butter ein bis zwei Mal aufgekocht hat, nimm den Brühnapf weg und halte ihn nur nahe am Feuer, aber nicht darüber, denn die Austern würden sonst hart. Drücke ein wenig Citronensaft darein aus und stelle die Sauce auf den Tisch.

Ist die Sauce für eine Gesellschaft bestimmt, so gibt ein wenig Rahm eine große Verbesserung. Machen die Austern die Sauce dünn, so lege Butter nach.

Muscheln geben eine vortreffliche Sauce, wenn man so wie vor damit verfährt, nur muß man sie sorgfältig von allem Sande reinigen, der etwa in den Schalen ist.

Hummernsauce.

Stoße den Rogen mit zwei Sardellen, gieße zwei Eßlöffel voll Kraftfleischbrühe daran, seihe Alles in etwas Butter, die, wie hernach angegeben, zerlassen ist, dann lege das Hummernfleisch darin, laß' Alles ein Mal kochen und drücke eine Citrone darin aus.

Eine andere Art.

Laß' die Sardellen und die Fleischbrühe weg und verfahre wie vor, entweder mit oder ohne ein wenig Salz und Katchup, wie man es liebt. Viele ziehen den Geschmack der Hummern und des Salzes allein vor.

Garnelensauce.

Sind die Garnelen schon auf dem Markte gereinigt worden, so gieße ein wenig Wasser daran, um sie zu waschen, lege sie in dick und zart zerlassene Butter, laß' sie ein Mal kochen und drücke eine Citrone daran aus.

Sardellensauce.

Hacke ein paar Sardellen, ohne sie zu waschen, lege sie in ein wenig Semmelmehl und Butter und ganz wenig Wasser, rühre sie über dem Feuer um, bis sie ein oder zwei Mal aufkochen. Wenn die Sardellen gut sind, so werden sie dann aufgelöst sein und ihre Farbe und ihr Wohlgeschmack sind um Vieles besser, als auf die gewöhnliche Art.

Butter zu zerlassen, was selten gehörig geschieht, obwohl dieß ein wesentlicher Gegenstand ist.

Mische, im Verhältnisse von einem Theelöffel voll Semmelmehl auf ein Viertelpfund der besten Butter, diese Bestandtheile auf einem hölzernen Teller untereinander. Lege sie in ein kleines Brühnäpfchen und thue zwei bis drei Eßlöffel voll heißes Wasser daran, koche es schnell eine Minute lang und schüttle es die ganze Zeit über nach Einer Seite hin; Milch statt Wasser dazu verwendet, erfordert noch weniger Butter und gibt ein weißeres Aussehen.

Ein vortreffliches Curricpulver.

Stoße zum feinsten Pulver dreizehn Loth Koriander, drei Loth Kümmel,

Digitized by Google

ein halbes Loth Kardamomen, sechs Loth Kurkumei und ein Loth Ingwer, nachdem sie von den Außentheilen zuvor gereinigt. Lege jede Sorte vor das Feuer zum Trocknen, dann mische Alles durcheinander. Wenn es kalt, schütte zwanzig Tropfen Zimmtöl, zehn Tropfen Nelkenöl und zehn Tropfen Muskatennußöl zusammen, mische sie gehörig und zerreibe es allmählig mit dem Pulver in einem Mörser. Bewahre das Pulver in einer dicht verschlossenen Flasche und thue davon soviel, als zu zweimaligem Gebrauche nöthig, in eine kleinere.

Senf zu bereiten.

Mische vom besten Senfmehle allmählig mit siedendem Wasser zu gehöriger Dicke und reibe es völlig glatt, füge ein wenig Salz hinzu und bewahre den Senf in einem steinernen Topfe fest verschlossen; nur so viel, als man bald gebraucht, sollte man in ein Glas gießen, das man jeden Tag am Rande abwischen muß.

Eine andere Art zu unmittelbarem Gebrauche.

Mische den Senf allmählig mit frischer Milch, bis er ganz glatt ist und thue dann ein wenig rohen Rahm daran. Auf diese Art ist er viel milder, wo nicht besser und hält sich gut.

Ein Theelöffel voll Zucker auf dreiviertel Schoppen Senf ist eine große Verbesserung und macht ihn milder.

Küchenpfeffer.

Mische, zum feinsten Pulver gestoßen, zwei Loth Ingwer, je ein Loth Zimmt, schwarzen Pfeffer, Muskatennuß und spanischen Pfeffer, zehn Gewürznelken und zwölf Loth Salz. Bewahre es in einer Flasche. Dies ist eine angenehme Zuthat zu allen braunen Saucen oder Suppenbrühen.

Gewürz, zu Pulver gestoßen und in kleinen, fest verschlossenen Fläschchen aufbewahrt, langt viel weiter, als wenn man es ganz gebraucht. Vor dem Stoßen muß es getrocknet werden und sollte in Quantitäten geschehen, die auf drei bis vier Monate hinreichen. Bei Muskatennuß ist es nicht nöthig, die andern aber sollten in abgesonderten Flaschen aufbewahrt und jeder ein kleiner Zettel angehängt werden.

Schwämme zu trocknen.

Wische sie rein ab, nimm von den großen das Braune weg und schäle die Haut ab. Lege sie auf Papier, um sie darauf in einem abgekühlten Backofen trocknen zu lassen und bewahre sie in Papierdüten an einem trockenen Orte auf. Wenn man sie gebraucht, laß' sie gelinde in der Fleischbrühe kochen und sie werden ziemlich zu ihrer frühern Gestalt anschwellen. Sie in ihrem eigenen Safte gelinde zu kochen, bis dieser in sie eintrocknet, dabei den Topf zu schütteln, dann sie auf Blechen zu trocknen, ob mit Gewürzen oder nicht, ist ein gutes Verfahren, sie müssen behandelt werden wie vor und sind zuvor zu pulvern.

Binde eine Blase darüber und hebe sie an einem trockenen Orte oder in Papier auf.

Schwammpulver.

Wasche zwei Vierling (Metzen) großer Schwämme, so lange sie ganz frisch sind und reinige sie mit Flanell von Staub und Sand, schneide den

Digitized by Google

schwarzen Theil sauber aus und gebrauche keine, die wurmstichig sind, stelle sie in einem Schmortopfe ohne Wasser über das Feuer, mit zwei großen Zwiebeln, einigen Gewürznelken, einem halben Loth Muskatenblüthe und zwei Eßlöffeln voll weißem Pfeffer, Alles zu Pulver gestoßen, koche sie gelinde und schüttle sie, bis aller Saft eingetrocknet ist; sorge aber dafür, daß sie nicht anbrennen. Stelle sie auf Blechen oder Sieben in einen gelind erwärmten Backofen, bis sie trocken genug sind, um sie zu Pulver zu stoßen, dann fülle das Pulver in Fläschchen, die fest gepfropft, zubebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden müssen.

Ein Theelöffel voll gibt jeder Suppe, Fleischbrühe oder Sauce einen sehr feinen Wohlgeschmack und muß gerade vor dem Auftragen hinzugethan werden, nachdem man es nur Ein Mal damit hat aufkochen lassen.

Schwämme einzumachen, daß sie sich länger als ein Vierteljahr halten.

Wähle große Knöpfe oder solche, deren innere Seite noch nicht im Geringsten braun ist, schäle sie und wische den Pelz an den größern weg, und je zu vier Ecklen nimm eine halbe Drachme gestoßene Muskatenblüthe, zwei Drachmen weißen Pfeffer und sechs bis acht Gewürznelken in Pulver, stelle sie über das Feuer, schüttle sie und laß' den Saft in sie eintrocknen; dann lege vier Loth Butter daran und dämpfe sie darin, bis sie zum Essen fertig sind; gieße nun die Butter ab und laß' sie abkühlen; packe sie dicht in einen Topf, mache die Oberfläche so glatt als möglich, thue ein wenig lauwarme Butter daran, lege ein Stückchen weißes Papier darüber und gieße abgeklärtes Nierenfett darauf, damit keine Luft hinzutreten könne.

Sardellen auszuwählen.

Sie werden mit Seesalz in Tönnchen eingemacht und kein anderer Fisch hat den feinen Wohlgeschmack der Sardelle. Die besten sehen roth und mürbe, die Gräten saftig und ölig aus; das Fleisch muß hoch gewürzt, die Brühe röthlich sein und einen feinen Geruch haben. Trocknet die Brühe ein, so gieße ein wenig Rindfleischpökelbrühe daran.

Sardellen-Essenz zu bereiten.

Nimm zwei Dutzend Sardellen, hacke sie ohne die Gräten, thue etwas von ihrer Brühe daran, nebst sechszehn großen Eßlöffeln voll Wasser, koche sie gelinde, bis sie aufgelöst sind, was in wenigen Minuten geschehen sein wird; wenn sie kalt sind, filtrire die Brühe und fülle sie in Fläschchen. Je schneller das Verfahren vor sich geht, desto hübscher wird die Farbe.

Sprotten den Sardellengeschmack zu geben.

Salze sie gehörig ein und laß' das Salz auf sie eintrocknen. Nach vier und zwanzig Stunden wische sie trocken, aber wasche sie nicht. Mische acht Loth Kochsalz, zwei Loth Seesalz, zwei Loth Salpeter, ein halbes Loth Prunellsalz und einen halben Theelöffel voll Cochenille, Alles zu feinstem Pulver gestoßen. Streue dieses unter sechs Ecklen von den Fischen und packe sie in zwei steinerne Töpfe. Bewahre sie an einem kalten Orte und binde eine Blase darüber.

Sie sind zu Butterbrod sehr gut, die besten aber gebrauche zu Saucen.

Digitized by Google

Bräune, um verschiedene Gerichte zu färben und zu würzen. Stoße acht Loth doppelt raffinirten Zucker zu Pulver, thue ihn in eine sehr reine eiserne Bratpfanne, nebst zwei Loth guter frischer Butter, mische es wohl über einem hellen Feuer und wenn es anfängt zu schäumen, halte die Pfanne höher; ist die Farbe sehr hübsch braun geworden, so gieße eine kleine Quantität Portwein aus einer ganzen Flasche daran und nach und nach das Uebrige, rühre es aber immer fort um. Lege zu dem Obigen ein Loth spanischen und ebensoviel schwarzen Pfeffer, sechs Zehen geschälter Schalotten, drei Blättchen gestoßene Muskatennuß, drei Eßlöffel voll Schwamm- und ebensoviel Wallnuß-Katchup, etwas Salz und eine gut eingemachte Schale einer Citrone; koche es eine Viertelstunde lang gelinde, gieße es in eine Schüssel, bis es abgekühlt, schöpfe den Schaum ab und fülle es in Fläschchen zum Gebrauche.

Casserol oder Reisverbrämung zu Currie oder Fricassée. Nachdem schöner Carolinareis ausgelesen und eingeweicht, siede ihn in Wasser mit ein wenig Salz, bis er weich ist, aber nicht zu einem Brei, trockne ihn und lege ihn rings um den innern Rand einer Schüssel bis zur Höhe von zwei Zoll, glätte ihn mit dem Hintertheile eines Löffels und bestreiche ihn mit Eigelb, stelle ihn drei bis vier Minuten lang in den Backofen und dann lege das Fleisch in die Mitte.

Füllsel.

Füllsel machen, sowohl in der Gestalt von Füllselklößen als zu Pasteten verwendet, durch den Wohlgeschmack, den sie, wenn sie gehörig bereitet werden, jedem Gerichte irgend einer Art, zu dem man sie fügt, mittheilen, einen bedeutenden Theil in der guten Kochkunst aus.

Genaue Regeln für die betreffenden Quantitäten können nicht aufgestellt werden, aber folgende Bemerkungen mögen von Nutzen sein und die Gewohnheit wird bald die gehörige Kenntniß verschaffen, die Bestandtheile nach dem Geschmacke zu mischen.

Auf vielen Tafeln, wo sonst Alles gehörig geschieht, findet man nur gar zu häufig schlechte Füllsel.

Je nach dem Zwecke, zu dem das Füllsel bestimmt ist, sollte die Wahl aus folgendem Verzeichnisse getroffen, dabei aber beachtet werden, daß von den schärfsten Artikeln am wenigsten zu nehmen sei. Kein Wohlgeschmack darf zu sehr über den andern vorherrschen: wenn aber verschiedene Gerichte an demselben Tage auf die Tafel kommen, so muß eine hervorstechende Verschiedenheit im Geschmacke der Füllsel sowohl als der Kraftfleischbrühen wahrzunehmen sein. Ein sehr gewöhnlicher Fehler ist, daß der Geschmack der Citronenschalen und des Quendels über die andern hervorragen, deßhalb sollten sie in geringern Quantitäten zu gebrauchen sein.

Die Füllsel müssen dicht genug sein, um sie mit dem Messer zu durchschneiden, aber sie dürfen nicht trocken und schwer sein.

Kräuter sind sehr wesentliche Bestandtheile, und gerade auf ihrem reichlichen, aber scharfsinnigen Gebrauche beruht hauptsächlich der überlegene Wohlgeschmack der französischen Kochkunst.

Digitized by Google

Füllselbestandtheile.

1.

Kalte Hühner, kaltes Kalb- oder Hammelfleisch.	Brodkrumen.
Geriebener Schinken.	Petersilie.
Fetter Speck oder Schinkenfett.	Weißer Pfeffer.
Rindsnierenfett.	Salz.
Kalbsnierenfett.	Muskatennuß.
Butter.	Eigelb oder Eiweiß, gut geschlagen, um die Mischung zu binden.
Mark.	

2.

Kalte Schollen.	Hartgesottener Eierdotter.
Austern.	Muskatenblüthe.
Sardellen.	Gewürznelken.
Hummern oder Krebse.	Cayennepfeffer.
Estragon.	Knoblauch.
Saturei.	Schalotten.
Polei.	Zwiebeln.
Majoran.	Schnittlauch.
Thymian (Quendel) oder Citronenthymian.	Kerbel.
Basilikum.	Jamaikapfeffer in feinem Pulver (Piment), oder zwei bis drei Gewürznelken.
Salbei.	
Citronenschalen.	

Die erste Abtheilung enthält die Artikel, aus denen das Füllsel ohne vorstehenden Wohlgeschmack bereitet werden kann, und zu diesen können von den verschiedenen Bestandtheilen der zweiten Abtheilung genommen werden, um dem Geschmacke Abwechselung zu geben.

Füllsel für Hühner und Fleischspeisen.

Hacke ein wenig Schinken, etwas kaltes Kalb- oder Hühnerfleisch, etwas Nierenfett, ein klein wenig Zwiebeln, etwas Petersilie, sehr wenig Citronenschalen, Salz, Muskatennuß oder gestoßene Muskatenblüthe, entweder weißen oder Cayennepfeffer und Brodkrumen klein. Stoße es in einem Mörser und binde es mit einem oder zwei geschlagenen oder filtrirten Eiern. Zu Fleischpasteten nimm die Mischung wie vor.

Füllsel zu Hasen oder jedem auf Hasenart bereiteten Fleische.

Die gebrühte Leber, eine Sardelle, etwas fetter Speck, ein wenig Nierenfett, etwas Petersilie, Thymian, Majoran, ein wenig Schalotten, Zwiebeln oder Schnittlauch, Alles fein gehackt, Brodkrumen, Pfeffer und Muskatennuß, mit einem Ei in einem Mörser gestoßen.

Füllsel zu Makrelen, Hechten, Kabeljaus und Schollen wird man unter diesen Artikeln finden.

Zu kalten schmackhaften Pasteten.

Nimm Schinkenfett statt Nierenfett und verfahre wie beim Füllsel für Hühner, und thue die Lebern dazu, wenn die Pastete von Hühnern oder Kaninchen ist. Oder mische die Lebern mit fettem und magerm frischem

Digitized by Google

Schweinefleisch und thue ein wenig Brodkrumen, Muskatenblüthe, Pfeffer, Salz, Piment und ein gedörrtes Salbeiblatt dazu, die gestoßen und nebst einem Ei mit den andern Bestandtheilen vermischt werden.

Sehr gute Füllselklöße zu Fischen, Suppen oder als Fastenspeise gedämpften Fischen.

Stoße das Fleisch und die weichen Theile eines mittlern Hummers, eine halbe Sardelle, ein großes Stück gesottene Sellerie, das Halbe eines hartgesottenen Eies, ein wenig Piment, Muskatenblüthe, Salz und weißen Pfeffer, nebst zwei Eßlöffeln voll Brodkrumen, ebensoviel Austernbrühe, vier Loth gewärmte Butter und zwei lang geschlagene Eier, mache Klöße daraus und backe sie in Butter hübsch braun.

Füllsel für Schildkröten.

Ein Pfund gutes frisches Nierenfett, zwei Loth völlig zubereitetes Kalb- oder Hühnerfleisch, fein gehackt, Brodkrumen, ein wenig Schalotten oder Zwiebeln, Salz, weißer Pfeffer, Muskatennuß, Muskatenblüthe, Polei, Petersilie und Citronenthymian, fein geschnitten; schlage so viel frische Eier, das Gelbe und Weiße abgesondert, als nöthig sind, um Vorstehendes zu einem feuchten Teige zu machen; rolle ihn in kleine Klöße und koche sie in frischem Schweinefett, indem sie eingelegt werden, gerade wenn dieses aufkocht. Sind sie hellbraun, dann nimm sie heraus und trockne sie vor dem Feuer. Ist das Nierenfett feucht oder alt, so ist eine große Menge von Eiern nöthig.

Klöße, auf diese Art bereitet, sind außerordentlich leicht; da sie aber fett sind, so ziehen sie viele Leute mit weniger Nierenfett und Eiern vor.

Kleine Eier zu Schildkröten.

Stoße drei harte Eierdotter in einem Mörser und mache mit einem frischen Eigelb einen Teig daraus, rolle ihn in kleine Kugeln und lege sie zwei Minuten lang in siedendes Wasser, damit sie hart werden.

Essige.

Da der Essig ein so nothwendiger Artikel für eine Familie ist, und einer, an dem man so viel sparen kann, so ist es haushälterisch, stets ein oder ein paar Fäßchen bereit zu halten, um ihn aus den etwa vorkommenden Materialien anzusetzen.

Sind Weinbeeren, aus denen Wein bereitet worden, bei der Hand, so kann man Weinessig ansetzen; sind die Stachelbeeren gut gerathen und wohlfeil, so setze man diese an; ist dieß nicht der Fall, so bereite man Zuckeressig, so daß das Essigfaß nicht leer bleibt und schimmelig wird, sondern daß, so oft eine Quantität in Flaschen gefüllt wird, man gleich wieder neuen Essig ansetzt.

Weinessig.

Die Weinbeeren dürfen nicht ausgepreßt, sondern müssen von dem Safte getrocknet werden; man lege sie in eine Kufe auf einen Haufen, daß sie sich erwärmen, thue nach drei bis vier Tagen sechsunddreißig Maß Wasser auf den Centner daran, stoße den Meisch gehörig und rühre ihn während vierzig Stunden oft um, dann seihe und presse ihn durch einen Filtrirsack. Gieße die Flüssigkeit in ein Faß und lege eine mit Gäscht bedeckte geröstete Brodschnitte darein. Sorge, daß das Faß voll sei und setze eine Kufe darüber, daß die

Digitized by Google

Gährung vor sich gehe. Hört der Essig auf zu gähren, so bedecke das Spundloch mit einem Stückchen Schiefer. Hebe ihn an einem warmen Platze auf.

Stachelbeeressig.

Siede Quellwasser und wenn es abgekühlt, lege je auf zwei Maß zwei Eckten gequetschte Stachelbeeren in eine große Kufe. Laß' es sechzig Stunden lang stehen, rühre es oft um, dann seihe es durch einen Filtrirsack und thue, je auf 2½ Maß der Flüssigkeit, ein Pfund vom rohesten Zucker hinzu. Gieße sie in ein Faß und thue eine geröstete Brodschnitte mit Hefe darein, bedecke das Spundloch mit einem Stückchen Schiefer ꝛc. wie vor. Stelle das Faß in die Sonne und sorge, daß es wohl verstrichen und die eisernen Reife alle fest seien. Je größer die Menge des Zuckers und der Früchte ist, desto stärker ist der Essig, und da derselbe besonders nützlich zum Einmachen ist, so wäre es gut, ihn zu diesem Zwecke doppelt so stark zu machen.

Zuckeressig.

Je auf dritthalb Maß Quellwasser nimm zwei Pfund vom allerrohesten Zucker, koche es und schäume es vollständig ab, dann gieße auf je dritthalb Maß warmes Wasser drei Schoppen kaltes. Wenn es abgekühlt, lege eine geröstete Brodschnitte, mit Hefe bestrichen, darein. Rühre es neun Tage lang um, dann fülle es in ein Faß, stelle dieses an einen Ort, den die Sonne bescheint, und bedecke den Spund mit einem Schieferstückchen. Beobachte mit dem Fasse die obenangegebene Vorsicht. Bereite den Essig im März; nach sechs Monaten wird er fertig sein.

Wenn er hinreichend sauer ist, kann man ihn in Flaschen füllen, oder auch mit einem hölzernen Hahn und Zapfen aus dem Fasse laufen lassen; Ersteres ist aber vortheilhafter.

Malzessig.

Gieße vierundzwanzig Maß siedendes Wasser auf 1⅗ Simri Malz, rühre es gut um, laß' es die gewöhnliche Zeit weichen und die Würze ausziehen, wie beim Brauen, nur siede es nicht und nimm keinen Hopfen dazu. Laß' es mit Hefe gähren und fülle es nach zwei Tagen in ein Faß, das in die Sonne zu stellen und der Spund mit Glas zu bedecken ist. Da das Faß immer voll sein muß, so ist ein klein wenig Wasser nachzugießen, wenn etwas eintrocknet. Der Essig ist im Februar zu brauen und wird dann im Juli ganz vortrefflich, besonders zum Einmachen geeignet sein.

Lageressig (campvinegar).

Schneide eine große Knoblauchknolle auf und lege sie in eine weitgemündete Flasche, nebst einem Lothe Cayennepfeffer, zwei Theelöffeln voll echter Soja, zwei dergl. Wallnuß-Katchup, vier gehackten Sardellen, anderthalb Schoppen Essig und so viel Cochenille, als nöthig ist, um ihm die Farbe von Lavendeltropfen zu geben. Laß' ihn sechs Wochen lang stehen, dann filtrire ihn ganz rein und bewahre ihn in kleinen versiegelten Fläschchen.

Eine andere Art.

Gieße drei Schoppen vom besten weißen Weinessig, dreiachtel Schoppen Wallnuß-Katchup, sowie auch dieselbe Quantität echte Soja, ein Loth Cajennepfeffer, vier Knoblauchknollen, zehn Schalotten, vier Loth schwarzen und ebensoviel weißen Pfeffer, ebensoviel Piment und Ingwer, zwei Loth Muskatennuß

Digitized by Google

und drei Blättchen Muskatenblüthe, nebst zehn Gewürznelken in einer weit gemündeten Sechsschoppenflasche auf und verschließe sie sehr fest mit einem Pfropfe, Leder und einer Blase. Laß' sie in der Nähe des Feuers einen Monat lang stehen und schüttle sie häufig um. Wird etwas herausgenommen, so gieße ebensoviel frischen Essig nach. Dieß ist nicht allein eine sehr feine Sauce, sondern auch ein großes Präservativ gegen ansteckende Krankheiten, wenn häufig davon Gebrauch gemacht wird.

Gurkenessig.

Schäle fünfzehn große Gurken, schneide sie auf und lege sie in einen steinernen Topf, nebst fünfthalb Schoppen Essig vier großen aufgeschnittenen Zwiebeln, zwei bis drei Schalotten, ein wenig Knoblauch, zwei großen Eßlöffeln voll Salz, drei Theelöffeln voll Pfeffer und einem halben Theelöffel voll Cayennepfeffer. Nachdem es vier Tage lang gestanden, laß' das Ganze aufkochen; wenn es kalt ist, filtrire es durch Papier. Hebe den Essig in kleinen Fläschchen auf, um ihn an Salat zu thun, oder mit Fleisch zu genießen.

Schalottenessig.

Schneide sechs bis acht Schalotten auf, lege sie in eine Dreischoppenflasche und fülle sie mit Essig auf, schüttle sie oft, propfe sie und nach einem Monat kann man den Essig brauchen.

Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleische.

Hacke Münze, Petersilie und Schalotten, mische sie mit Salz, Oel und Essig. Serviere es in einem Brühnäpfchen.

Katchups (catchups).

Pontackatchup zu Fischen.

Lege reife Holderbeeren, von den Stängeln abgepflückt, in einen steinernen Topf, nebst so viel Essig, als nöthig ist, um sie zu bedecken. Backe sie mit dem Brod und seihe sie ab, so lange sie heiß sind. Koche die Flüssigkeit mit einer hinreichenden Menge Gewürznelken, Muskatenblüthe, Pfefferkörnern und Schalotten, um ihr einen feinern Wohlgeschmack zu geben. Wenn dieser erlangt ist, lege ein halbes Pfund Sardellen je auf drei Schoppen der Flüssigkeit zu, rühre sie um und lasse sie nur so lange kochen, bis sie aufgelöst sind. Wenn der Katchup kalt, fülle ihn auf Halbmaßflaschen und umhülle jeden Pfropf mit doppelten Blasen. Dasselbe Verfahren ist zum Aufbewahren aller Katchups nothwendig.

Schwammkatchup.

Nimm die größten breiten Schwämme, zerbröckle sie in eine irdene Schüssel, streue Salz darüber und rühre sie hier und da drei Tage lang um. Dann laß' sie zwölf Tage lang stehen, bis ein dicker Schaum darüber steht, seihe die Flüssigkeit und koche sie mit Jamaika- und schwarzem Pfeffer, Muskatenblüthe, Ingwer, ein paar Gewürznelken und ein wenig Senfkörnern. Wenn der Katchup kalt ist, fülle ihn in Flaschen und pfropfe ihn wie oben, laß' die Gewürze darin. Nach Verlauf von drei Monaten seihe die Flüssigkeit und koche sie mit frischen Gewürzen, fülle sie wieder in Flaschen und bewahre sie an einem kühlen Orte, wo sie sich zwei bis drei Jahre lang hält.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Nimm einen Schmortopf voll von den großen lose hängenden Schwämmen, die nicht wurmstichig sind und die Häute und Fransen derer, die man eingemacht hat, thue eine Hand voll Salz daran und setze sie über ein langsames Feuer; sie werden nun ziemlich viel Brühe erzeugen, die man abgießen muß; daran lege acht Loth Schalotten, zwei Knoblauchzehen, ziemlich viel Pfeffer, Ingwer, Muskatenblüthe, Gewürznelken und einige Lorbeerblätter darein, koche sie langsam und schäume sie gehörig ab. Wenn sie kalt ist, fülle sie auf Flaschen und pfropfe diese gut. Nach zwei Monaten koche sie abermals mit ein wenig frischen Gewürzen und einer Meerrettigwurzel, dann hält sie sich ein ganzes Jahr, was der Schwammkatchup selten thut, wenn er nicht zum zweiten Mal gekocht ist.

Wallnußkatchup.

Siede oder walle zwei und eine halbe Maß von dem ausgedrückten Safte weicher Wallnüsse und schäume ihn gut ab, dann lege zwei Pfund Sardellen mit Gräthen und Brühe, ebensoviel Schalotten, zwei Loth Gewürznelken, ebensoviel Muskatenblüthe, ebensoviel Pfeffer und eine Knoblauchzehe dazu. Laß' Alles gelinde kochen, bis die Schalotten sinken, dann gieße die Flüssigkeit in eine Schüssel, bis sie abgekühlt ist; fülle sie in Flaschen und vertheile die Gewürze in diese. Verkorke sie fest und binde Blasen darüber.

Dieser Katchup hält sich zwanzig Jahre lang in größter Vollkommenheit, im ersten Jahre ist er aber nicht zum Gebrauche tauglich. Es ist sehr zweckmäßig, die Wallnüsse selbst auszupressen, da man den Wallnußsaft in der Regel nur verfälscht kaufen kann.

Manche Personen bereiten Saft aus den äußern Schalen der Wallnüsse, wenn diese reif sind, aber weder der Wohlgeschmack, noch die Farbe ist dann so gut, und da die Schalen in der Regel von schmutzigen Händen abgenommen werden, so ist es ohnedieß nicht empfehlenswerth.

Muschelnkatchup.

Oeffne die Muscheln, brühe sie in ihrem eigenen Safte, thue ein wenig Wasser daran, wenn sich der Saft setzt und man nicht genug hat, seihe ihn durch eine Serviette und würze ihn dann mit jedem wohlschmeckenden Gewürze. Ist der Katchup zu braunen Saucen bestimmt, so nimm Portwein, Sardellen und Knoblauch dazu, und wenn zu weißen, so laß' diese weg und thue ein Glas Xeres, Citronensaft und Schalen, Muskatenblüthe, Muskatennuß und weißen Pfeffer daran. Für braune Saucen verbrenne ein wenig Zucker zum Färben. Dieß ist vortrefflich zu Fleisch- und Fischsaucen.

Citronenkatchup oder Pökel.

Schneide drei große saftige Citronen am Obertheile quer durch und stopfe Salz darein, stelle sie aufrecht in einer Schüssel vor das Feuer und wende sie alle Tage um. Wenn sie trocken werden, brate sie in einem Bratofen, bis sie braun sind. Siede drei Schoppen Essig nebst einem Viertelpfund Sardellen ohne die Gräthen und Schuppen (aber wasche sie nicht), vier Blättchen Muskatenblüthe, einer halben aufgeschnittenen Muskatennuß und einem Eßlöffel voll weißem Pfeffer, koche es zehn Minuten lang gelinde, dann gieße es siedend über die Citronen in einen steinernen Topf und verschließe diesen dicht. Laß

Digitized by Google

es ſechs Wochen lang ſtehen, dann fülle es in kleine Fläſchchen. Dieß iſt vortrefflich als Sauce und auch die Citronen ſchmecken ſehr gut.

Sauer eingemachte Sachen (pickles).

Beim Einmachen zu beobachtende Regeln.

Man vermeide bei Bereitung der Pökelgegenſtände ſo viel als möglich den Gebrauch metallener Gefäße. Säuren löſen das Blei, das ſich in der Verzinnung der Gefäße befindet auf und zerſtören Kupfer und Meſſing; bewahrt man ſie daher auf kürzere oder längere Zeit in ſolchen, ſo werden ſie in hohem Grade vergiftet. Iſt es nothwendig, Eſſig zu kochen, ſo geſchehe es in ſteinernen Gefäßen auf einer Kohlenpfanne. Glaſirte Töpfe darf man auch nie zum Aufbewahren von ſauer eingemachten Sachen verwenden, da Salz und Eſſig das in der Glaſur befindliche Blei auflöſen.

Dergleichen Eingemachtes darf der Luft nicht ausgeſetzt werden, geſchieht dieß, ſo wird es weich. An jeden Einmachetopf muß ein durchlöcherter hölzerner Löffel angebunden werden, und kleinere Töpfe müſſen hier und da aus größern aufgefüllt werden, damit man die letztern nicht allzu oft aufzumachen braucht.

Wegen des Grüneinmachens ſ. hiernach Junge Gurken und den Abſchnitt Gemüſe.

Indiſches Eingemachtes (India Pickles).

Lege ein Pfund weißen Ingwer über Nacht in Waſſer, dann ſchabe, zerſchneide und lege ihn in eine Schüſſel mit Salz, bis die andern Beſtandtheile bereit ſind.

Schäle und zerſchneide ein Pfund Knoblauch und lege ihn drei Tage lang in Salz, dann laß' ihn in der Sonne trocknen. Salze und trockne langen Pfeffer auf dieſelbe Weiſe.

Bereite verſchiedene Gemüſe wie folgt:

Schneide kleine weiße Kohlköpfe in vier Theile, ſalze ſie ein, laſſe ſie drei Tage lang liegen, drücke ſie dann aus und lege ſie in die Sonne zum Trocknen.

Schneide Blumenkohl nach ſeinen Zweigen, nimm das Grüne von Rettigen, ſchneide Sellerie der Länge nach in drei Zoll lange Stücke, nimm wälſche Bohnen ganz, nachdem ſie abgefaſert, ferner Holderſproſſen, die gleich Bambus ausſehen, Aepfel und Gurken von ſolchen, die am wenigſten Kerne haben, ſchneide ſie in Stücke oder Quadrate, wenn ſie nicht zu groß ſind; Alles muß geſalzen und in der Sonne getrocknet werden, mit Ausnahme der letztern, über die kochender Eſſig gegoſſen werden muß, aus dem ſie nach zwölf Stunden wieder zu nehmen und zu trocknen ſind, aber Salz darf man nicht anwenden.

Thue die Gewürze, Knoblauch, ein Viertelpfund Senfſamen und ſo viel Eſſig, als man für die Quantität, die man einzumachen beabſichtigt, hinreichend erachtet, in einen großen ſteinernen Topf und halte zwei Loth Gelbwurz bereit, wenn die Gemüſe nahezu trocken ſind. Iſt dieß geſchehen, ſo beobachte folgende Vorſchriften: Lege einige derſelben in einen ſechs Schoppen haltenden ſteinernen Topf und gieße darüber drei Schoppen

Digitized by Google

siedenden Essig. Am folgenden Tage nimm die Gemüse heraus und, wenn sie abgetrocknet sind, lege sie in einen größern Topf, siede den Essig und gieße ihn über einen weitern Theil der einzumachenden Sachen, laß' sie über Nacht darin liegen und verfahre wie vor. So fahre fort, bis jede Abtheilung von allem Staube gereinigt ist, der bei einem so lange dauernden Verfahren unvermeidlich darauf fallen muß; dann nimm je auf 2½ Maß Essig vier Loth Senfmehl und mische es allmählig mit ein wenig davon siedend gemachtem. Der ganze Betrag des Essigs muß zuvor gebrüht, aber dann abgekühlt werden, ehe man ihn an die Gewürze gießt. Verschließe den Topf dicht.

Dieses Eingemachte wird erst nach einem Jahre fertig, man kann jedoch einen kleinen Topf davon anmachen, um es in vierzehn Tagen schon zu essen, wenn man blos den Blumenkohl ein Mal in Wasser abbrüht, nachdem man ihn zuvor gesalzen und getrocknet hat, wie oben angegeben, jedoch ohne den präparirenden Essig, dann gieße den mit Gewürz und Knoblauch geschwängerten Essig siedend darüber. Sollte man je finden, daß die eingemachten Pflanzen nicht gehörig angeschwollen sind, so siede die Pökelbrühe und gieße sie heiß darüber, dann werden sie aufgehen.

Gurken und Zwiebeln aufgeschnitten einzumachen.

Nimm auf jedes Dutzend Gurken drei große Zwiebeln, schneide beide in dicke Stücke und streue Salz darüber, am folgenden Tage trockne sie fünf bis sechs Stunden lang, dann lege sie in einen steinernen Topf, gieße siedenden Essig darüber und stelle sie an einen warmen Ort. Wiederhole dieses Uebergießen mit heißem Essig mehrere Male, je nach einigen Tagen, bis sie grün sind, binde den Topf aber jedes Mal augenblicklich wieder zu. Das letzte Mal lege Pfeffer und Ingwer dazu. Bewahre sie in kleinen steinernen Töpfen.

Junge Gurken einzumachen (Essiggurken).

Wähle niedliche kleine Gurken, breite sie in Schüsseln aus, salze sie und laß' sie eine Woche lang liegen. Trockne sie, lege sie in einen Topf und gieße siedenden Essig darüber. Stelle sie, reichlich mit Traubenlaub bedeckt, in die Nähe des Feuers und wenn sie nicht grün genug werden, so gieße den Essig in einen andern Topf, stelle ihn auf den heißen Herd und wenn er kocht, gieße ihn wieder darüber, indem die Gurken mit frischen Blättern bedeckt werden, und so verfahre so oft, bis sie die gewünschte Farbe haben. Da es aber nun allgemein bekannt ist, daß die besonders schön grünen eingemachten Sachen dieß durch Anwendung von Messing- oder Erzgefäßen werden, die, wenn Essig darein gegossen wird, diesem sehr giftige Bestandtheile mittheilen, so ziehen nur wenige Personen sehr grüne Essiggurken vor.

Den Wohlgeschmack der Gurken zu Wintersalat und zu Sauce für kalte Fleischspeisen zu bewahren.

Schäle acht große Gurken und schneide sie auf, wie zum Essen, würze sie mit Pfeffer und Salz, lege sie in einen steinernen Topf mit zwei bis drei kleinen Zwiebeln und eben so vielen Schalotten. Gieße drei Schoppen heißen Essig daran, bedecke sie dicht und laß' sie vier Tage lang stehen, dann seihe

Digitized by Google

den Eſſig durch ein Sieb, gieße ihn in Vierunzenfläſchchen und thue in jede einige ſchwarze Pfefferkörner, verſiegle die Pfropfe.

Die aufgeſchnittenen Gurken halten ſich in einem feſt mit Blaſen bedeckten Topfe ohne Eſſig und geben den Hachées einen ſehr angenehmen Geſchmack.

Ein vortreffliches, nicht allgemein bekanntes Eingemachtes, Salade genannt.

Fülle einen anderthalb Schoppen haltenden Topf mit gleichen Quantitäten Zwiebeln, Gurken und ſauren Aepfeln, alle in ſehr dünnen Schnitten zerlegt, ſchüttle nach und nach einen Theelöffel voll Salz und drei Theile eines Theelöffels voll Cayennepfeffer daran. Gieße ein Weinglas voll Soja und ebenſoviel weißen Wein hinzu und fülle den Topf mit Eſſig voll. Es wird noch an demſelben Tage zum Eſſen fertig ſein.

Engliſcher (deutſcher) Bambus.

Schneide drei große junge Holderſproſſen, die in der Mitte des Mai hervorkommen (die mittlern Stengel ſind die zarteſten), ſchäle die äußere Hülſe oder Haut ab und lege ſie über Nacht in ſehr ſtarkes Salzwaſſer, trockne ſie Stück für Stück in Servietten, halte eine Pökelbrühe bereit, wie folgt angemacht und gekocht: auf drei Schoppen Eſſig nimm zwei Loth weißen Pfeffer, zwei Loth aufgeſchnittenen Ingwer, ein wenig Muskatenblüthe und Piment, und gieße es ſiedend an die Holderſchößlinge in einen ſteinernen Topf, verſchließe ihn feſt und ſetze ihn zwei Stunden lang zum Feuer, während welcher Zeit er aber oft umzuwenden iſt, um ihn brühend warm zu erhalten. Sind die Sproſſen nach dem Abkühlen nicht grün, ſo ſeihe die Brühe ab und gieße ſie abermals ſiedend darüber, halte den Topf ſo warm wie vor. Beabſichtigt man aber indiſches Eingemachtes anzuſetzen, ſo ſind dieſe Sproſſen eine gute Verbeſſerung dazu, in welchem Falle man blos ſiedenden Eſſig und Senfſamen daran zu gießen und ſie aufzuheben braucht, bis der Topf mit den einzumachenden Gegenſtänden ſo weit vorbereitet iſt, um ſie aufzunehmen. Die Holderblüthen, ehe ſie aufbrechen, geben auch ein köſtliches Eingemachtes, um es mit geſottenem Hammelfleiſche zu eſſen. Man bereitet ſie, indem man blos Eſſig darüber gießt.

Melonenmangos.

Es gibt eine beſondere, den Gärtnern wohlbekannte Sorte zu dieſem Zwecke. Schneide auf einer Seite ein kleines viereckiges Stück aus, nimm durch dieſes die Kerne heraus und miſche mit ihnen Senfſamen und aufgeſchnittenen Knoblauch, ſtopfe die Melone ſo voll, als es der Raum erlaubt und ſetze das ausgeſchnittene Stück wieder ein, umbinde ſie mit dünnem neuen Bindfaden. Siede eine ziemliche Menge Eſſig, damit auch etwas eintrocknen kann, mit Pfeffer, Salz und Ingwer und gieße ihn vier Tage nach einander über die Mangos, am letzten Tage thue Senfmehl und geriebenen Meerrettig in den Eſſig, wenn er gerade aufkocht. Bedecke den Topf feſt und ſorge, daß genug Eſſig darin ſei, da alle eingemachte Gegenſtände verderben, wenn ſie nicht gehörig bedeckt ſind. Mangos ſollten bald, nachdem ſie gepflückt, eingemacht werden. Große Gurken, Schlangengurken genannt, ſind vortrefflich, wenn man ſie auf dieſe Weiſe bereitet, und bälder zum Eſſen.

Digitized by Google

Zu merken: je öfter heißer Essig über jede Sorte gegossen wird, desto bälder ist sie fertig.

Wallnüsse einzumachen.

Wenn man eine Nadel durch sie stecken kann, thue gesottenes Salzwasser daran, das stark genug ist, um ein Ei zu tragen, nachdem es aber zuvor abgekühlt. Lasse sie sechs Tage lang weichen, dann wechsle das Salzwasser und laß' sie abermals sechs Tage lang stehen, trockne sie und gieße in einem Topfe eine Pökelbrühe vom besten weißen Weinessig mit einer guten Quantität Pfeffer, Piment, Ingwer, Muskatenblüthe, Gewürznelken, Senfsamen und Meerrettig, Alles miteinander gekocht, aber abgekühlt, darüber. Auf jedes Hundert Wallnüsse nimm sechs Eßlöffel voll Senfsamen und zwei bis drei Knoblauch- oder Schalottenköpfe, letztere sind aber nicht so stark.

So bereitet, halten sie sich, wenn sie gehörig bedeckt sind, mehrere Jahre lang. Der Luft ausgesetzt, werden sie weich. Unter sechs Monaten kann man sie nicht essen.

Wenn man Gebrauch davon macht, koche die Pökelbrühe mit einem halben Pfunde Sardellen auf je dritthalb Maß und einem Theelöffel voll Cayennepfeffer, so hat man einen guten Katchup.

Eine andere Art.

Lege die Wallnüsse in einen Topf, bedecke sie mit dem besten kalten Essig, laß' sie vier Monate lang stehen, dann gieße die Brühe ab und siede so viel frischen Essig, als zum Bedecken der Nüsse nöthig ist, füge zu je zwei Maß Essig ein Viertelpfund vom besten Senf, eine aufgeschnittene Meerrettigwurzel, ein Loth schwarzen Pfeffer, ein Loth Gewürznelken, zwei Loth Ingwer, ein halbes Loth Piment und eine gute Hand voll Salz, gieße das Ganze siedend heiß über die Wallnüsse und bedecke sie fest. In drei bis vier Monaten sind sie zum Gebrauche tauglich und halten sich drei Jahre lang. Man kann vier Loth Knoblauch oder Schalotten dazu nehmen, sie dürfen aber nicht im Essig gekocht werden.

Aus der Pökelbrühe, in der die Wallnüsse die ersten vier Monate standen, kann man trefflichen Katchup machen.

Ein vortreffliches Verfahren, Schwämme einzumachen und deren Wohlgeschmack zu erhalten.

Die Köpfe müssen mit einem Stücke Flanell und Salz gerieben und von den größern die rothe innere Seite herausgenommen werden, denn wenn sie schwarz sind, so taugen sie, als zu alt, nicht dazu. Streue ein wenig Salz darüber und lege sie in einen Schmortopf, nebst etwas Muskatenblüthe und Pfeffer, wenn der Saft heraus kommt, schüttle sie gehörig und halte sie über einem gelinden Feuer, bis Alles wieder in sie hineingetrocknet ist, dann gieße so viel Essig daran, daß sie bedeckt sind, laß' sie noch ein Mal wärmen und dann thue Alles in gläserne oder steinerne Gefäße. Sie halten sich zwei Jahre lang und sind vortrefflich.

Wälsche (türkische) Bohnen einzumachen.

Sammle sie, ehe sie faserig werden und lege sie, ohne die Enden abzunehmen, in eine sehr starke Salzbrühe, bis sie gelb werden, laß' die

Digitized by Google

Brühe davon ablaufen und wische sie mit einer Serviette trocken.' Stelle sie in einem steinernen Topfe an das Feuer und gieße heißen Essig alle vierundzwanzig Stunden daran, laß' aber den Dampf nicht entweichen; in vier bis fünf Tagen werden sie grün sein.

Verfahre mit Meerfenchel auf dieselbe Art.

Indische Kresse einzumachen.

Sammle sie jung, lege sie über Nacht in Salzwasser, gieße dieses ab, dann gieße heißen Essig, mit ein wenig schwarzem und spanischem Pfeffer gekocht, darüber. Ein paar Stücke spanischen Pfeffer in den Topf gelegt, ist eine große Verbesserung.

Eingemachte Zwiebeln.

Wähle im September die kleinen runden weißen Zwiebeln, schäle die braune Schale ab, halte einen sehr reinen verzinnten Schmortopf mit siedendem Wasser bereit, lege so viel Zwiebeln darein, als er bis oben faßt; sobald sie außen klar aussehen, nimm sie so schnell als möglich mit einem Spatel heraus und lege sie auf eine reine Serviette, bedecke sie dicht mit einer andern, brühe nun noch mehr an und fahre so fort. Laß' sie liegen, bis sie abgekühlt sind, dann lege sie in einen Topf oder in weit gemündete Glasflaschen und gieße vom besten weißen Weinessig, gerade gewärmt, aber nicht siedend, darüber; wenn sie abgekühlt, bedecke sie. Sollte die äußere Haut einschrumpfen, so schäle sie ab; sie müssen ganz rein aussehen.

Rothen Kohl einzumachen.

Schneide ihn in einen Durchschlag und bestreue jede Schichte mit Salz, laß' ihn zwei Tage lang eintrocknen, dann lege ihn in einen Topf und gieße rothen Essig, genug, um ihn zu bedecken, darüber und thue einige rothe Rübenschnitten daran. Nimm von dem purpurrothen Kohle dazu. Wer den Wohlgeschmack der Gewürze liebt, kocht sie mit dem Essig. Blumenkohl nach Sprossen zerlegt und, nachdem er gesalzen, hinzugethan, bekommt eine schöne rothe Farbe.

Eingemachte Citronen.

Sie müssen klein sein und dicke Rinden haben, reibe sie mit einem Stücke Flanell, dann schneide sie bis zur Hälfte hinab in vier Theile, aber nicht durch das Fleisch, fülle die Spalten mit fest hineingepreßtem Salze; stelle sie vier Tage lang aufrecht in eine Schüssel, bis das Salz schmilzt, wende sie drei Mal täglich in ihrem eigenen Safte um, bis sie weich sind, mache genug Pökelbrühe, um sie zu bedecken, aus Rosinenstengelessig, der Salzbrühe der Citronen, Jamaikapfeffer und Ingwer, siede sie und schäume sie ab, wenn sie abgekühlt, lege die Citronen, nebst vier Loth Senfsamen und zwei Knoblauchzehen auf sechs Citronen, hinein. Wenn die Citronen gebraucht werden, kann man die Pökelbrühe nützlich zu Fisch- oder andern Saucen benützen.

Oliven.

Es gibt dreierlei Arten, französische, spanische und italienische, die nach Geschmack und Aussehen verschieden sind und je nach der Art, die man vorzieht, gewählt werden müssen.

Digitized by Google

Paſteten, Backwerk, Puddings, Klöße ꝛc.

Paſteten.

Bemerkungen über Paſteten.

Es gibt wenige Artikel in der Kochkunſt, welche allgemeiner beliebt ſind, als ſchmackhafte Paſteten, und man kann ſie aus einer großen Menge verſchiedenartiger Gegenſtände bereiten. Einige ſind am beſten kalt zu eſſen und in dieſem Falle darf kein Nierenfett zu dem dazu verwendeten Füllſel genommen werden. Wird eine Paſtete entweder aus Fleiſch bereitet, das mehr Zeit bedarf, um es völlig weich zu machen, als das Backen des Teiges zuläßt, oder wenn ſie in einer irdenen Paſtetenform zu Tiſche gegeben werden ſoll, ſo iſt nachſtehende Vorſchrift bei der Bereitung zu beobachten:

Nimm drei Pfund von dem aberigen Stücke eines Ochſenfleiſches (z. B.), das Fettes und Mageres hat, waſche es und würze es mit Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe und Piment, zu feinem Pulver geſtoßen, reibe dieſe gut ein; ſtelle es in einem Schmortopfe, der es gerade faßt, an ein gelindes Feuer, thue ein Stückchen Butter von etwa vier Loth daran und bedecke es dicht, laß' es gerade nur in ſeinem eigenen Dampfe gelinde kochen, bis es einzuſchrumpfen anfängt. Wenn es wieder kalt iſt, thue mehr Gewürze, Füllſel und Eier dazu, und wenn die Paſtete auf einer Schüſſel ſteht, thue ein wenig Kraftfleiſchbrühe vor dem Aufſtellen daran; iſt ſie aber blos in einem Teige, ſo thue die Fleiſchbrühe erſt daran, wenn ſie kalt und zur Gallerte geworden iſt, wie es oben Seite 131 und 132 beſchrieben. Füllſel kann ſowohl unter als über das Fleiſch gelegt werden, wenn man es in Klößen vorzieht.

Den Backofen gehörig zu heizen, iſt für das Backen ſehr weſentlich. Bei leichtem Teige muß er mäßig warm ſein; iſt er zu ſehr erwärmt, ſo brennt der Teig an und geht nicht gut auf; iſt er zu ſchwach erwärmt, ſo wird dieſer nicht ausgebacken, geht nicht auf und bekommt keine Farbe.

Geformte Paſteten müſſen in einem Bratofen gebacken werden, ſonſt fällt die Kruſte ab. Die Köchin muß die jedem Artikel angemeſſene Wärme genau kennen, da das Oeffnen des Thürchens, um den Verlauf zu beobachten, Luft einläßt und oft die Paſteten verdirbt.

Kuchen oder Torten, die man in den Ofen bringt, nachdem ſie überzuckert worden, bedürfen nur ſo viel Wärme, um gerade hart zu werden.

Stehender oder geformter Teig zu Fleiſchpaſteten, Hühnern ꝛc.

Siede Waſſer mit ein wenig gutem Speck und einer gleichen Menge friſchem Bratenfette oder Butter, aber nicht viel von beiden. So lange es noch warm iſt, miſche es mit ſo viel Semmelmehl, als nöthig, mache den Teig ſo ſteif als möglich, bis er ganz glatt iſt, was durch gehöriges Arbeiten mittelſt Knetens und Klopfens mit einem Rollholze geſchieht. Wenn er ganz glatt, ſo lege einen Klumpen in eine Serviette oder unter eine Schüſſel bis er völlig kalt iſt.

Wer nicht gut gewandt iſt, einen Paſtetenteig zu errichten, kann, wie folgt, verfahren: Rolle den Teig zur gehörigen Dicke aus und ſchneide

Digitized by Google

das Ober- und Untertheil der Paſtete, dann ein langes Stück für die Seite aus. Verklebe das Untertheil an den Seiten mit einem Ei, ziehe das erſtere ein wenig weiter heraus und hefte beides zuſammen, beſtreiche die Ränder des Teiges mit einem Ei, damit ſie an die Seiten ankleben. Fülle die Paſtete, lege den Deckel darauf und befeſtige ihn an den Seiten. Daſſelbe Verfahren, den Teig mit einander zu verbinden, iſt zu beobachten, wenn die Seiten in eine blecherne Form gepreßt werden, in welcher der Teig gebacken wird, nachdem er gefüllt und bedeckt iſt, aber im letztern Falle muß die Blechform mit Butter beſtrichen und ſorgfältig abgenommen werden, nachdem die Paſtete fertig und da die Form an den Seiten gewöhnlich eine hellere Farbe läßt, als ſich gehört, ſo muß die Paſtete noch ein Mal auf eine Viertelſtunde in den Ofen gethan werden. Beſtreiche ſie zuvor mit einem Ei mittelſt einer Feder.

Perigordpaſtete.

Mache eine Füllſel, hauptſächlich aus friſchen Trüffeln, einer kleinen Menge Baſilicum, Thymian, Peterſilie, Majoran, der Leber von irgend einem Wildfleiſche (wenn von Schnepfen, ſo nimm dieſe und die Eingeweide mit Ausnahme des kleinen Sackes), eine kleine Menge fetten Speck, einige Brodkrumen, das Fleiſch von wildem oder zahmem Geflügel, Pfeffer und Salz. Spicke die Brüſte von Faſanen, Rebhühnern, Schnepfen, Waſſerhühnern oder anderm Geflügel, das man gerade hat, mit Speck von verſchiedener Größe, ſchneide die Beine und Flügel von dem Rücken ab und theile die letztere. Würze Alles mit weißem Pfeffer, ein wenig ſpaniſchem Pfeffer, Muskatenblüthe und Salz. Mache einen dicken ſtehenden Teig, um ihn mit vorſtehenden Gegenſtänden zu füllen, man hält es für beſſer, als eine Schüſſel, doch thut es auch dieſe. Faſſe ihn dicht mit feinem, friſchem, fettem Specke ein, dann bedecke die Paſtete mit Füllſel und lege die verſchiedenen Theile des Wildes leicht darauf, nebſt ganzen friſchen Trüffeln und theile das Füllſel dazwiſchen und darüber, ſorge aber, daß die Gegenſtände nicht ſo unter einander kommen, daß ſie zu wenig gebacken werden. Ueber das Ganze lege fette Speckſchnitten und dann einen dicken Deckel von gewöhnlichem Teige darauf. Backe es langſam, je nach der Größe der Paſtete, die eine geraume Zeit erfordert.

Einige werden mit ganzen Faſanen in der Mitte bereitet und das andere Wild aufgeſchnitten und darum her gelegt.

Aalpaſtete.

Schneide die Aale der Länge nach in zwei- bis dreizöllige Stück, nachdem zuvor die Haut abgezogen, würze ſie mit Pfeffer und Salz und lege ſie in die Schüſſel, nebſt einigen Stückchen Butter und ein wenig Waſſer und bedecke ſie mit Teig. Aale von mittlerer Größe ſind die beſten.

Stockfiſchpaſtete.

Nimm einen mittlern oder kleinern Stockfiſch, ſalze ihn über Nacht gut ein, am folgenden Tage waſche ihn, würze ihn mit Pfeffer, Salz und ſehr wenig Muskatennuß, lege ihn in eine Schüſſel und thue etwas Butter und ein wenig gute Fleiſchbrühe daran. Bedecke ihn mit dem Teige, und, wenn er fertig, thue Sauce von einem Eßlöffel voll Fleiſchbrühe, einem

Digitized by Google

Achtelschoppen Rahm, ein wenig Weizenmehl und Butter, eine Scharre von Citronen und Muskatennuß dazu und laß' es ein Mal kochen. Austern kann man auch hinzuthun.

Makrelen thun es auch, aber salze sie nicht, ehe sie gebraucht werden.

Petersilie kann man schneiden und statt Austern hinzuthun.

Eine unvergleichliche Pastete von gedörrten Stockfischen (lingpie).

Weiche ein Stück vom dünnen Theile ein und wasche das Salz aus, koche es langsam, schäle die Haut ab und lege den Fisch schichtenweise mit aufgeschnittenen harten Eiern in eine Schüssel, thue gehackte Petersilie, nebst vier Loth Butter stückweise darunter, bis die Schüssel beinahe voll ist, gieße eine Würze aus einem großen Theelöffel voll Fleischbrühe mit gestoßener Muskatenblüthe und weißem Pfeffer daran. Lege einen guten aufgelaufenen Teig darauf, und wenn dieser hinreichend gebacken, gieße eine Tasse warmen Rahm daran.

Schollenpastete.

Löse die Gräthen von einigen Schollen aus und schneide die Floßen dicht ab, würze die Fische mit einer Mischung von Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatennuß und gestoßener Muskatenblüthe und lege sie in Schichten mit Austern, dieß ist ein vortreffliches Gericht. Ein paar mittelgroße Schollen reichen hin und ein halbes Hundert Austern. Thue in die Schüsseln die Austernbrühe, zwei bis drei Eßlöffel voll Fleischbrühe und ein wenig Butter. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße eine Tasse voll dicken, mit einem Theelöffel voll Semmelmehl aufgekochtem Rahm daran.

Garnelenpastete.

Schäle drei Schoppen Garnelen, oder wenn sie sehr gesalzen sind, würze sie blos mit Muskatenblüthe und ein paar Gewürznelken. Hacke zwei bis drei Sardellen, mische diese mit dem Gewürze und dann thue es an die Garnelen. Lege etwas Butter in die Schüssel, darauf die Garnelen, nebst einem Glase scharfem weißem Wein. Der Teig muß leicht und dünn sein. Sie brauchen nicht lange zum Backen.

Hummern- oder Krebspastete.

Siede zwei Hummern oder drei Krebse, nimm die Schwänze ab, schneide sie in zwei Theile, nimm den Darm heraus, schneide jeden in vier Stücke und lege sie in eine kleine Schüssel, dann lege das Fleisch der Scheeren und das aus dem Körper herausgenommene hinzu, nimm die unreinen Theile von letzterm weg, den Rogen stoße in einem Mörser, ebenso alle Schalen, lasse sie mit ein wenig Wasser, zwei bis drei Eßlöffeln voll Essig, Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßener Muskatenblüthe dämpfen, ein großes Stück in Semmelmehl gerollter Butter muß hinzugethan werden, wenn das Gute aus den Schalen ausgezogen ist, laß' es ein bis zwei Mal kochen und gieße es geseiht in die Schüssel, streue einige Brodkrumen darüber und thue einen Teig über Alles, backe es langsam, aber blos bis der Teig gebacken ist.

Digitized by Google

Eine merkwürdig gute Fischpastete.

Siede zwei Pfund kleine Aale, nachdem die Floßen dicht abgeschnitten, nimm das Fleisch heraus und thue die Gräthen in die Brühe, nebst ein wenig Muskatennuß, Pfeffer, Salz und einer Zwiebelschnitte, siede es, bis es ganz fett ist und seihe es. Mache ein Füllsel aus dem Fleische, einer Sardelle, Petersilie, Citronenschalen, Salz, Pfeffer, Brodkrumen und einem Viertelpfund warm gemachter Butter und lege es in eine Schüssel. Nimm das Fleisch von Schollen, kleinen Stockfischen oder zubereiteten Meerbutten und lege dieß auf das Füllsel, nachdem jenes zuvor mit Salz und Pfeffer eingerieben worden, gieße die Brühe darüber und backe die Pastete.

Von den Stockfischen oder Schollen müssen die Floßen und Häute abgenommen werden.

Pilchard- und Lauchpastete.

Reinige und häute den weißen Theil von einigen großen Lauchstengeln, brühe sie in Milch und Wasser und lege sie schichtenweise in eine Schüssel und zwischen die Schichten zwei bis drei gesalzene Pilchards, die den Tag zuvor einige Stunden in Wasser gelegt worden. Bedecke das Ganze mit einem guten einfachen Teige. Wenn die Pastete aus dem Backofen kommt, lüpfe die Seitenkruste mit einem Messer auf und laß' alle Brühe auslaufen, dann gieße anderthalb Schoppen gebrühten Rahm daran.

Austernpastete.

Beim Oeffnen der Austern gieße den Saft ab und seihe ihn, koche jene halb, nachdem ihnen zuvor die Bärte abgenommen. Laß' Kalbsbröschen ebenfalls halb sieden, schneide sie dann in Stücke und lege sie schichtenweise auf die Austern, würze sie sehr leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe. Dann gieße eine halbe Theetasse voll von dem Austernsafte und ebensoviel Kraftfleischbrühe daran. Backe sie in einem gelind erwärmten Backofen und vor dem Serviren gieße eine Theetasse voll Rahm, noch ein wenig Austernsaft und eine Tasse voll weiße Kraftfleischbrühe daran, Alles erwärmt, aber nicht gesotten.

Beefsteak-Pastete.

Nimm Beefsteaks von einem gehörig lang aufgehängten Ochsenfleische, klopfe sie gelinde mit einem kreisrunden Steakklopfer, würze sie mit Pfeffer, Salz und ein wenig sehr fein gehackten Schalotten. Rolle jede Schnitte mit einem guten Stücke Fett und fülle die Schüssel damit. Umgebe den Rand mit einem Teige, der blos einen Zoll unter den Rand geht und gieße eine Tasse voll Wasser oder Fleischbrühe in die Schüssel. Bedecke die Pastete mit einem ziemlich dicken Teigdeckel und stelle sie in einen mäßig erwärmten Backofen.

Beefsteak- und Austernpastete.

Bereite die Schnitten, wie vor, jedoch ohne sie in Fett zu rollen und lege sie schichtenweise mit Austern in die Schüssel. Dämpfe den Saft und die Bärte der letztern, nebst einem Stückchen Citronenschale, Muskatenblüthe und einem Petersilienzweige. Wenn die Pastete gebacken, koche mit dem Obigen drei Eßlöffel voll Rahm und zwei Loth in Mehl geriebener Butter. Seihe es und gieße es in die Schüssel.

Digitized by Google

Kalbfleischpastete.

Nimm das Mittel- oder Endstück von einem kleinen Halse, würze es und lege dazu einige magere Speck- oder Schinkenschnitten, oder auch nicht. Wünscht man ihm einen hohen Wohlgeschmack zu geben, so füge Muskatenblüthe, Cayennepfeffer und Muskatennuß zum Salz und Pfeffer, sowie auch Füllsel und Eier, und nach Gefallen können auch Trüffeln, Morcheln, Schwämme, Bröschen in kleine Stücke geschnitten und gebleichte Hahnenkämme hinzugethan werden. Halte eine fette Kraftfleischbrühe bereit, um sie nach dem Backen daran zu gießen. Die Pastete ist aber auch ohne irgend eine der letztern Zugaben sehr gut.

Eine reichere Kalbfleischpastete.

Schneide Schnitten von einem Halsstücke oder einer Kalbsbrust, würze sie mit Pfeffer, Salz, Muskatennuß und sehr wenig gestoßenen Gewürznelken. Schneide zwei Bröschen auf und würze sie auf dieselbe Weise. Lege einen aufgelaufenen Teig auf den Rand der Schüssel, dann das Fleisch, hartgesottene Eierdottern, die Bröschen und einige Austern darein, bis die Schüssel fast angefüllt ist. Darüber einige sehr dünne Schinkenschnitten und fülle die Schüssel mit Wasser vollends auf, bedecke sie und wenn sie aus dem Backofen genommen wird, gieße zum Deckel hinein mittelst eines Trichters ein wenig Kalbfleischkraftbrühe und fetten Rahm, mit einander erwärmt. Belege die Kruste mit einem Papiere, damit sie nicht zu braun werde.

Kalbfleisch- (oder Hühner-) und Petersilienpastete.

Schneide einige Schnitten vom Halsstücke oder der Keule eines Kalbes; wenn es das letztere ist, wähle das Kniestück. Würze sie mit Salz, brühe ein wenig Petersilie, die von den Stengeln abgepflückt und drücke sie trocken aus, schneide sie ein wenig und lege sie auf den Grund der Schüssel, dann das Fleisch nach und so weiter schichtenweise. Fülle die Schüssel mit frischer Milch an, aber nicht so hoch, daß sie die Kruste berührt. Bedecke die Pastete und wenn sie gebacken, gieße ein wenig von der Milch aus und dafür dreiviertel Schoppen guten gebrühten Rahm zu. Hühner können abgehäutet aufgeschnitten und auf dieselbe Weise behandelt werden.

Pastete von kaltem Kalb- oder Hühnerfleische.

Lege einen Teig in eine seichte Pastetenschüssel und fülle ihn mit folgender Mischung an: Schneide kaltes Kalb- oder Hühnerfleisch klein, sowie halb so viel Schinken, meistens magern, gieße ein wenig Rahm hinzu, würze es mit weißem Pfeffer, Salz, ein paar Scharren Muskatennuß und einem Stückchen Knoblauch oder Schalotten, so fein als möglich geschnitten. Mache einen Deckel von Teig und nimm ihn nach dem Backen aus der Schüssel, oder backe den Teig mit einem Stücke Brod darein, um ihn hohl zu erhalten und wärme das Füllsel mit ein wenig Rahm und gieße es hinein.

Kalbsolivenpastete.

Bereite die Oliven, wie Seite 70 angegeben, lege sie rings in der Schüssel herum an einander auf, in der Mitte am höchsten. Fülle sie fast mit Wasser auf und bedecke sie. Thue Kraftfleischbrühe, Rahm, Semmelmehl und Schwammpulver an die Pastete, wenn sie gebacken.

Digitized by Google

Kalbskopfpaſtete.

Dämpfe ein Kalbsknieſtück, bis es zum Eſſen tauglich, nebſt zwei Zwiebeln, einigen Scharren Hauſenblaſe, einem Bündel Küchenkräutern, einem Blättchen Muskatenblüthe und einigen Pfefferkörnern, in einem Maß Waſſer, hebe die Brühe für die Paſtete auf. Schneide ein wenig von dem Fleiſche zu Klößen ab und gib das andere zu eſſen, laß' aber die Knochen in der Fleiſchbrühe, bis ſie recht gut iſt. Koche den Kopf halb und ſchneide ihn in Quadrätchen, lege eine Schichte Schinken auf den Grund, dann etwas vom Kopfe, zuerſt fettes, dann Mageres, mit Fleiſchklößen und hartgeſottenen Eiern, in zwei Hälften geſchnitten und ſofort bis die Schüſſel voll iſt, trage aber Sorge, die Stücke nicht zu dicht auf einander zu legen, ſonſt wird die Paſtete zu feſt und es bleibt kein Raum für die Gallerte übrig. Das Fleiſch iſt zuvor ziemlich ſtark mit Pfeffer und Salz und ein paar Scharren Muskatennuß zu würzen. Gieße ein wenig Waſſer und ein wenig Fleiſchbrühe in die Schüſſel und bedecke ſie mit einem ziemlich dicken Teige, backe die Paſtete in einem gelind erwärmten Ofen und wenn ſie fertig iſt, gieße ſo viel Brühe nach, als ſie möglicherweiſe faſſen kann und ſchneide ſie nicht an, bis ſie völlig abgekühlt, wobei ein ſehr ſcharfes Meſſer angewendet und zuerſt ein großes Stück ausgeſchnitten werden muß, das bis auf den Boden der Schüſſel hinabgeht und wenn dieß geſchehen, können erſt dünnere Stücke abgeſchnitten werden. Die verſchiedenen Farben und die klare Gallerte bieten einen ſehr ſchönen marmorirten Anblick dar.

Eine kleine Paſtete, zum Warmverſpeiſen, kann auch gemacht werden, die, mit vielen Gewürzen, Auſtern, Schwämmen, Trüffeln, Morcheln ꝛc., ein ſehr gutes Ausſehen hat.

Die kalte Paſtete kann man mehrere Tag elang aufbewahren. Schnitten davon geben eine ſehr elegante Zuſpeiſe.

Anſtatt Hauſenblaſe kann man einen Kalbsfuß oder Kuhfuß anwenden, wenn die Gallerte vielleicht nicht ſteif genug iſt.

Die eingemachten Zungen früher gebrauchter Kalbsköpfe kann man ebenfalls, um eine Abwechſelung in die Farben zu bringen, anſtatt des oder neben dem Schinken, aufgeſchnitten, einlegen.

Vortreffliche Schweinefleiſchpaſteten zum Kaltverſpeiſen.

Mache einen gewöhnlichen ſtehenden Teig in runder oder ovaler Form, wie man es wünſcht; halte die Abſchnitte und kleinere Stücke vom Schweinefleiſche bereit, die man beim Schlachten abſchneidet, und wenn dieſe nicht hinreichen, nimm das Fleiſch von einem Knochen dazu, klopfe es gehörig mit einem Rollholze, würze es mit Pfeffer und Salz und halte das Fette vom Magern abgeſondert. Lege es ſchichtenweiſe ganz dicht bis zum Rande auf einander, dann den Deckel darauf, ſchneide den Rand ganz glatt und drücke ihn, backe die Paſtete in einem gelind erwärmten Bratofen. Vorſchriften für die Anlegung des Teiges werden hiernach gegeben werden. Das Schweinefleiſch kann auch in eine gewöhnliche Schüſſel gelegt und ein ganz einfacher Teig darin angebracht werden; die Paſtete wird eben ſo gut. In dieſe darf weder ein Knochen noch Waſſer gebracht werden, die Außen-

Digitized by Google

ſeite der Stücke bleiben hart, wenn ſie nicht klein geſchnitten und feſt auf einander gedrückt werden.

Hammelfleiſchpaſtete.

Schneide aufgehängt geweſenes Hammelfleiſch vom Hals- oder Lendenſtücke in Schnitten, klopfe ſie und ſchneide einen Theil von dem Fette ab. Würze dieſe mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Zwiebel, gieße ein wenig Waſſer auf den Boden der Schüſſel und lege einen dünnen Teig an den Rand, dann bedecke ſie mit einem mäßig dicken Teige. Oder mache kleine Paſtetchen von ſtehendem Teige, zerhacke jedes Bein der Schnitten in zwei Theile, um ſie zu verkleinern, würze, bedecke ſie und glätte den Rand. Wenn ſie gebacken, gieße in jede einen Eßlöffel voll Hammelfleiſchkraftbrühe.

Gefüllte Paſtete.

Schneide Aepfel wie für andere Paſteten auf und lege ſie in Reihen mit Hammelſchnitten, ſchneide Zwiebeln klein und ſtreue ſie darüber, ſowie auch etwas Zucker.

Lammfleiſchpaſtete.

Mache ſie aus Schnitten vom Lenden-, Hals- oder Bruſtſtücke, die Bruſt eines im Hauſe gemäſteten Lammes iſt einer der delikateſten Gegenſtände, die man eſſen kann. Das Fleiſch muß ſehr leicht mit Pfeffer und Salz gewürzt und die Knochen herausgenommen werden, aber nicht die Knorpeln, auch iſt eine kleine Menge warmgemachter geſtandener Fleiſchbrühe daran zu ſchütten, doch darf die Paſtete nicht angeſchnitten werden, bis ſie kalt iſt, vor dem Backen ſind zwei Eßlöffel voll Waſſer daran zu ſchütten.

Weidelämmer geben vortreffliche Paſteten und können entweder ausgebeint werden oder nicht, jenes iſt vielleicht das Beſte. Würze ſie blos mit Pfeffer und Salz, ſchütte vor dem Backen zwei Eßlöffel voll Waſſer daran und ebenſoviel Fleiſchbrühe, wenn die Paſtete aus dem Ofen kommt.

NB. Da Fleiſchpaſteten fett ſind, ſo iſt es am beſten, die Brühe an einer Seite herauszulaſſen und ſie in der Mitte durch einen Trichter wieder hineinzugießen, auch kann man noch ein wenig hinzu thun.

Hühnerpaſteten.

Schneide zwei junge Hühner auf, würze ſie mit weißem Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatennuß und — Blüthe, Alles zum feinſten Pulver geſtoßen, ebenſo mit ein wenig Cayennepfeffer. Lege die Hühnerſtücke, Schinken- oder friſche Speckſchnitten, Füllſelklöße und hartgeſottene Eier abwechſelungsweiſe in Schichten in die Paſtete. Wird ſie in einer Schüſſel gebacken, ſo gieße ein wenig Waſſer daran, bei ſtehendem Teige aber nicht. Zur Zeit, wo ſie aus dem Ofen genommen wird, halte eine Kraftbrühe von einem Kalbsknie- oder kleinem Halsſtücke, nebſt einigen Hammelskugelknochen, mit Kräutern, Zwiebeln, Muskatenblüthe und weißem Pfeffer gewürzt, bereit. Soll die Paſtete warm geſpeist werden, ſo kann man Trüffeln, Morcheln, Schwämme ꝛc. hinzuthun, aber nicht, wenn ſie kalt geſpeist wird. Wenn man ſie in einer Schüſſel bereitet, ſo gieße ſo viel Fleiſchbrühe daran, als zum Füllen nöthig iſt, bei einem ſtehenden Teige

Digitized by Google

aber muß die Brühe klar geseiht und dann kalt als Gallerte daran gethan werden. Um die Gallerte klar zu machen, kann man sie mit zwei Eiweiß ein Mal aufkochen, nachdem das Fleisch hinweggenommen und dann seihe sie durch ein feines Schleiersieb.

Kaninchen, wenn sie jung und bei Fleische sind, thun es eben so gut, ihre Beine müssen abgeschnitten und der Brustknochen zu Bereitung der Fleischbrühe genommen werden.

Pastete von jungen Gänsen.

Beine zwei junge, ziemlich große Gänse aus, nachdem sie zuvor von jedem Flaume sorgfältig befreit und säuberlich gebrannt worden. Wasche sie rein und würze sie stark mit Salz, Pfeffer, Muskatenblüthe und Piment. Lege eine in die andere und presse sie so fest als möglich, die Füße einwärts gezogen, an einander. Lege ziemlich viel Butter darauf und backe sie entweder mit oder ohne Teig, im letztern Falle muß ein Deckel fest auf die Schüssel anschließen, um den Dampf darin zu erhalten. Die Pastete hält sich lang. Kraftfleischbrühegallerte kann beim Auftragen daran gegossen werden.

Staffordshirer Gänsepasteten

werden mit Geflügel, das, wie vorbeschrieben, zubereitet und gewürzt ist, gemacht. Eine Gans hat außen zu liegen, auf diese folgt ein Truthahn, eine Ente, ein Huhn und dann kleineres Geflügel, Zunge und Füllsel. Letzteres kann auch den Raum zwischen dem Teige und dem Geflügel ausfüllen und in der Mitte wegbleiben. Der Teig muß verziert und auf der Spitze eine Blume oder ein Knopf angebracht werden, woran der Deckel aufzuheben ist, der nicht aufgeschnitten werden darf, sondern ganz gelassen werden muß, um die Pastete zu bedecken.

Eine kleinere, minder kostspielige kann man ohne die Gans und den Truthahn machen.

Entenpasteten.

Beine eine ausgewachsene junge Ente und ein Huhn aus, wasche sie und würze sie mit Pfeffer und Salz und einem kleinen Theile Muskatenblüthe und Piment, zum kleinsten Pulver gestoßen. Lege das Huhn innerhalb der Ente und in die Mitte des erstern eine roth eingepökelte, sehr weich gesottene und geschälte Kalbszunge. Presse das Ganze fest, die Häute der Beine müssen einwärts gezogen werden, damit der Körper der Vögel ganz glatt sei. Wenn man will, kann man den Raum zwischen den Seiten des Teiges mit einem feinen Füllsel ausfüllen, das nach dem zweiten Füllselrecepte zu bereiten ist, welches S. 143 mitgetheilt ward. Backe die Pastete in einem gelind erwärmten Ofen, entweder in einem stehenden Teige, oder in einer Pastetenschüssel, mit einer gezierten dicken Kruste.

Die Köchin muß das Ausbeinen der Vögel damit beginnen, daß sie zuerst den Brustknochen herausnimmt, worauf sie Raum genug hat, den Rückgrath mit einem scharfen kleinen Messer auszulösen und hernach die Knochen der Beine. Die Haut muß ganz erhalten und das Fleisch von den Füßen einwärts geschoben werden.

Digitized by Google

Gänsekleinpastete.

Nachdem das Gekröse von Gänsen oder Enten sehr reinlich gesäubert, dämpfe es in einer kleinen Menge Wasser, mit Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und einem Bündel Gewürzkräutern, bis es beinahe fertig ist. Laß' es abkühlen, und reicht es nicht hin, um die Schüssel zu füllen, so lege eine Schnitte von Rind-, oder Kalb- oder zwei von Hammelfleisch auf den Grund. Gieße die Brühe von dem gedämpften Gänseklein daran, um sie mit dem Fleische backen zu lassen, und wenn dieß geschehen, so gieße noch einen großen Theelöffel voll Rahm an die Pastete.

Aufgeschnittene Kartoffeln dazu gefügt, essen sich sehr gut.

Kaninchenpastete.

Schneide zwei Kaninchen und ein Pfund fettes und mageres Schweinefleisch, das ein paar Wochen eingepökelt war, in kleine Stückchen, lege sie, wenn sie mit Pfeffer und Salz gewürzt sind, in eine Schüssel. Koche die Lebern halb und stoße sie in einem Mörser, mit demselben Gewichte an fettem Specke und entbarteten Austern, etwas Pfeffer, Salz, Muskatenblüthe und Gewürzkräutern, fein gehackt. Mache aus diesem Allem kleine Klöße und vertheile sie in der Schüssel mit einigen Artischockenknöpfen, in Würfel geschnitten. Scharre eine halbe Muskatennuß darüber und thue drei Viertelschoppen Portwein und ebensoviel Wasser daran. Bedecke die Pastete mit einem ziemlich dicken Teige und backe sie eine Stunde lang in einem ziemlich, aber nicht allzusehr erwärmten Backofen.

NB. Alle aus frischem Fleische oder Geflügel bereiteten Pasteten werden durch eine Schichte fein gehacktes Wurstfleisch verbessert, wenn man dieß liebt.

Taubenpastete.

Reibe die Tauben innen und außen mit Pfeffer und Salz ein, in die letzte lege ein Stückchen Butter und, wenn man will, ein wenig Petersilie, mit den Lebern und etwas von derselben Würze gehackt. Auf den Boden der Schüssel lege ein Beefsteak und die Tauben darauf, je zwischen zwei ein hartgesottenes Ei. Gieße eine Tasse Wasser in die Schüssel und ist ein Schinken im Hause, so lege ein Stückchen davon auf jede Taube, dieß verbessert den Wohlgeschmack sehr.

Zu merken, daß, wenn Schinken zu Kraftfleischbrühen oder Pasteten abgeschnitten wird, der untere Theil immer vor dem Hauptitheile zu nehmen ist.

Würze die Magen und zwei Flügelstücke und lege sie in die Mitte der Pastete, darüber aber stecke in eine in dem Teige angebrachte Oeffnung drei reinlich gesäuberte Füße, um zu zeigen, was für eine Pastete es sei.

Rebhühnerpastete.

Rupfe und brenne vier Rebhühner, schneide die Beine am Kniegelenke ab, würze sie mit Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie, Quendel und Schwämmen. Lege eine Kalbs- und eine Schinkenschnitte auf den Boden der Schüssel, darauf die Rebhühner und gieße drei Viertelschoppen guter Fleischbrühe darüber. Mache einen aufgelaufenen Teig an den Rand der Schüssel und

Digitized by Google

einen Deckel von demselben Teige, bestreiche diesen mit einem Ei und backe die Pastete eine Stunde.

Hasenpastete zum Kaltspeisen.

Würze den Hasen, nachdem er aufgeschnitten und backe ihn mit Eiern und Füllsel in einem stehenden Teige oder in einer Schüssel. Wenn sie aufgetragen werden soll, schneide den Deckel ab und bedecke sie mit der S. 131 beschriebenen Gallerte.

Eine französische Pastete.

Lege einen aufgelaufenen Teig rings um den Rand einer Schüssel an und darein entweder Kalbfleisch in Schnittchen, Kaninchen oder Hühner, zerschnitten, mit Füllselklößen, Bröschen in Stücke geschnitten, Artischocken und einige Trüffeln.

Gemüsepastete.

Brühe und bleiche einige breite Bohnen, schneide junge gelbe Rüben, Steckrüben, Artischocken, Schwämme, Zwiebeln, Salatköpfe, Petersilie, Sellerie auf und thue Erbsen dazu, oder nimm davon, was gerade zu haben ist. Dämpfe sie mit ein wenig guter Kalbfleischkraftbrühe, würze sie mit Pfeffer und Salz, backe einen Teig über einer Schüssel, die auch am Rande damit zu umgeben ist und lege einen umgekehrten Kelch, mit dem Boden aufwärts gerichtet, darein, um das Einsinken zu verhüten. Wenn der Teig gebacken, gieße die gedämpften Gemüse in die Schüssel und lege die Kruste darüber. Wintergemüse können in dieser Jahreszeit auf dieselbe Weise benützt werden. Eine Tasse Rahm ist eine gute Verbesserung.

Maccaronipastete.

Schwelle acht Loth Röhrenmaccaroni mit einer großen Zwiebel in Milch an. Lege eine Schichte auf den Boden einer Pastetenschüssel, nebst einigen Stückchen Butter und geschabtem Glouceſter oder Parmesankäse leicht darüber gestreut. Bedecke das Ganze mit einem gutgewürzten Beefsteak, dann wieder eine Schichte Maccaroni, dann einem zerlegten und gewürzten Huhne, dann einem zweiten Beefsteak, endlich abermals Maccaroni, Stückchen Butter und geschabtem Käse, welche statt des Deckels dienen. Backe die Pastete in einem mäßig erwärmten Ofen.

Petersilienpastete.

Lege ein Huhn, oder einige Knochen von einem Kalbshalsstücke, gewürzt, in eine Schüssel, brühe einen Durchschlag voll in Milch eingemachter Petersilie an, würze sie und thue sie zu dem Fleische, nebst einer Theetasse voll guter Fleischbrühe oder schwacher Kraftfleischbrühe irgend einer Art. Wenn die Pastete gebacken, gieße darein drei Achtelschoppen gebrühten Rahm, nebst einem in Semmelmehl geriebenen Stückchen Butter von der Größe einer Wallnuß. Schüttle sie, um dieß mit der bereits darin befindlichen Brühe zu vermischen.

Salat-, weiße Senf- oder Spinatblätter können zu der Petersilie gethan und gebrüht werden.

Rübenpastete.

Würze Hammelschnitten mit Salz und Pfeffer und behalte die Enden der Halsknochen zurück, um sie über die Rüben zu legen, die in kleine Würfel geschnitten und auf die Hammelschnitten gelegt werden müssen.

Digitized by Google

Gieße zwei bis drei gute Eßlöffel voll Milch daran. Man kann auch aufgeschnittene Zwiebeln daran thun. Bedecke dieß mit einem Teige.

Kartoffelpastete.

Schäle einige Kartoffeln und schneide sie in Schnitten, würze sie, ebenso ein wenig Hammel-, Rind-, Schweine- oder Kalbfleisch. Lege sie in Schichten mit dem Fleische auf.

Kräuterpastete.

Pflücke zwei Hände voll Petersilien von den Stielen ab, halb so viel Spinat, zwei Salatköpfe, ein wenig Senf und Kresse, einige Borage- und weiße Mangoldblätter, wasche sie und siede sie ein wenig, dann laß' sie abtrocknen und drücke das Wasser aus, schneide sie klein, mische sie und lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mit Salz, mische einen dünnen Teig von Semmelmehl, zwei Eiern, anderthalb Schoppen Rahm und drei Viertelschoppen Milch und gieße ihn an die Kräuter, bedecke sie mit einem Teige und backe sie.

Backwerk.

Bemerkungen über Backwerk.

Wer in Bereitung des Backwerkes wohl erfahren ist, wird nie einen Theil davon an der Schüssel oder auf dem Brette, in oder auf denen es bereitet wird, ankleben lassen. Der beste Gegenstand, auf dem man einen Teig bereiten kann, ist eine Marmor- oder Schieferplatte, auf denen weniger verloren geht, weil sie kalt und glatt sind. Zur Teigbereitung sollte der kühleste Ort im Hause und der kühleste Theil des Tages gewählt und die Hände zuvor in sehr warmem Wasser gewaschen werden, und je weniger sie mit dem Teige in Berührung kommen, desto besser und leichter wird er sein, auch darf er nicht zuviel gerollt werden.

Worin aber auch der Teig angemacht werde, so wird ihn vieles Anfassen zäh machen.

Gesalzene Butter von der besten Art macht eine hübsche lockere Teigkruste, ist sie für süße Sachen bestimmt, so wasche sie.

Vorschriften über den Gebrauch eingemachter Früchte zu Backwerk.

Eingemachte Früchte sind in der Regel zu trocken, wenn sie in einen Teig gelegt werden, der langes Backen erfordert. Solche, die mit der erforderlichen Portion Zucker eingemacht wurden, bedürfen kein Backen. Der hiezu nöthige Teig muß in einer Blechform gebacken und die Früchte hernach hinzugethan, ein Deckel aber kann auf einem dünnen Bleche gebacken werden.

Zu frischen Früchten ist ein mürber Teig sehr tauglich.

Torten können zuweilen überzuckert (geeist) werden.

Reicher aufgelaufener (Puff-) Teig.

Man kann einen aufgelaufenen Teig aus allen Arten von Früchten machen, muß ihn aber zuvor mit Zucker bereiten.

Wäge eine gleiche Menge Butter mit ebensoviel feinem Semmelmehle, als für nöthig erachtet wird, mische mit einem silbernen Löffel ein wenig

Digitized by Google

von dem erstern mit dem letztern und befeuchte es mit so wenig Wasser, als nöthig ist, um es zu einem steifen Teige zu machen. Rolle ihn aus und lege alle Butter vollends in Schnitten darüber, schlage die Enden ein und rolle ihn dann dünn aus, thue dieß zwei Mal und rühre ihn nicht mehr an, als unumgänglich nothwendig ist. Die Butter kann auf zwei Mal hinzugethan werden und wer an die Teigbereitung nicht gewöhnt ist, thut besser, es so zu machen.

Ein wärmerer Backofen als für einen mürben Teig ist nothwendig. Lege ein Papier darüber, damit er nicht anbrenne.

Ein weniger reicher Pastetenteig.

Wäge ein Pfund Semmelmehl und ein Viertelpfund Butter, reibe sie unter einander und mische sie mit ein wenig Wasser und einem gut geschlagenen Ei zu einem Teige. Rolle ihn und schlage ihn drei bis vier Mal ein.

Ein anderer.

Reibe ein Pfund gedörrtes Semmelmehl, zwölf Loth Butter und einen Eßlöffel voll weißen Zucker außerordentlich fein untereinander, verarbeite das Ganze mit so wenig als möglich warmem Wasser zu einem zähen Teige.

Teig zu einer Wildprätpastete.

Zu einem halben Vierling (Metze) feinem Semmelmehl nimm dritthalb Pfund Butter und vier Eier, mische es mit warmem Wasser zu einem Teige und verarbeite ihn glatt und zu guter Konsistenz. Lege von dem Teige um den Rand der Schüssel, aber nicht auf den Boden und mache den Deckel ziemlich dick, damit die Pastete lange in dem Backofen aushalten kann.

Durchsichtiger Teig zu Torten.

Klopfe ein Ei, bis es ganz dünn ist, halte vierundzwanzig Loth von der reinsten gehörig gewaschenen, ungesalzenen Butter bereit, die ohne ölig zu werden, zu zerlassen ist, und wenn sie abgekühlt, mische sie mit dem Ei und rühre dieß an ein Pfund feines, gutgetrocknetes Semmelmehl. Mache den Teig sehr dünn, belege die Pastetenpfanne so schnell als möglich damit und wenn die Torten in den Backofen gebracht werden, bestreiche sie mit Wasser und siebe Zucker darüber.

Wenn sie in einem leicht erwärmten Ofen gebacken werden, so sehen sie sehr schön aus.

Königsteig (pâte royal) zu Pastetenpfannen.

Mische ein Pfund Semmelmehl mit einem halben Pfund Butter, vier Loth gesiebten Zucker und vier gut geklopften Eiern.

Lockerer Teig.

Befeuchte ein halbes Pfund vom feinsten Semmelmehle, das zuvor am Feuer gedörrt worden, mit so viel Wasser, daß man einen harten, steifen Teig daraus machen kann, rolle ihn nach Einer Seite aus; vertheile zwölf Loth Butter in kleine Stückchen und lege sie zu drei verschiedenen Malen mit einem Messer auf den Teig, und versäume nie, ihn auf demselben Wege zu rollen.

Digitized by Google

Spröder Teig, um eingemachte Früchte zu bedecken.

Löse eine Drachme Zucker in so viel kaltem Wasser auf, als man bedarf, um ein Viertelpfund Mehl zu einem Teige zu machen, knete und klopfe ihn so glatt als möglich, rolle ihn zu der Größe der Form und etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus. Reibe die Form mit Rindsnierenfett ein, lege sie auf den Teig und drücke sie so fest auf, daß sie das Modell völlig durchschneidet; dann lege ihn auf ein Blech zum Backen, bestreiche ihn mittelst eines Bündels weißer Federn mit einem geschlagenen Ei und siebe feinen Zucker darauf. Backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen, nimm den gebackenen Teig sachte vom Bleche, so lange er noch warm ist und lege ihn über die Früchte, die er bedecken soll. Man kann dieselbe Decke mehrere Male benützen, wenn man sie an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Reicher Teig zu süßen Sachen.

Siede ein Viertelpfund gemahlenen Reis in ganz wenig Wasser, seihe davon jede Feuchtigkeit so viel als möglich, stoße ihn in einem Mörser mit einem Loth Butter und einem gut geklopften Ei; dieß gibt einen herrlichen Teig zu Torten ꝛc.

Reisteig zu wohlschmeckenden Sachen.

Reinige ein wenig Reis und lege ihn mit einer Zwiebel und ein wenig Wasser und Milch, oder Milch allein, in einen Brühnapf und laß' ihn gelinde kochen, bis er aufschwillt. Lege gewürzte Fleischschnitten in eine Schüssel und bedecke sie mit dem Reise; durch die Zugabe von einem Ei wird der Reis besser anklében.

Fricassirte Kaninchen, auf diese Weise bedeckt, sind sehr gut.

Kartoffelteig.

Stoße gesottene Kartoffeln sehr fein und thue, so lange sie warm sind, eine hinreichende Menge Butter daran, daß der Teig zusammenhalte, oder mische ihn mit einem Ei; ehe sie dann kalt werden, bestreue das Teigbrett gehörig mit Semmelmehl, damit der Kartoffelteig nicht anklebe, und rolle ihn zu der erforderlichen Dicke aus.

Ist er ganz kalt geworden, ehe er in die Schüssel kommt, so bricht er gerne.

Stehender Teig zu Eierrahm oder Früchten.

Lege ein Viertelpfund Butter mit Wasser in ein Pfännchen und wenn es kocht, gieße es in die erforderliche Menge Semmelmehl, knete und klopfe es zu einem Teige, bis er glatt ist, bedecke ihn, wie Seite 153 und 154 angegeben. Richte ihn auf und, wenn er zu Eierrahm bestimmt ist, lege ein Papier darein, damit die Seiten bewahrt werden, bis er halb fertig ist, dann fülle ihn mit einer kalten Mischung von Milch, Eiern, Zucker und ein wenig Pfirsichwasser, Citronenschalen oder Muskatennuß. Unter dem Ausdruck kalt ist zu verstehen, daß das Ei nicht zu wärmen ist, aber die Milch muß allein ein wenig gewärmt werden, so daß die Kruste nicht verdorben wird.

Vorerwähnte Butter macht einen großen Theil des stehenden Teiges aus, der nicht fett sein darf, sonst hält es schwer, die Seiten am Einfallen zu verhindern.

Digitized by Google

Vortrefflicher mürber Teig.

Mache vier Loth weißen Zucker, gestoßen und gesiebt, ganz trocken, dann mische ihn mit einem Pfunde gut gedörrtem Semmelmehl und reibe sechs Loth Butter so fein darein, daß man sie nicht sehen kann, lege das Gelbe von zwei geschlagenen Eiern in ein wenig Rahm und mische dieß mit Obigem zu einem glatten Teige, rolle ihn dünn und backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen.

Eine andere Art.

Mische zwei Loth gestoßenen und gesiebten Zucker mit einem Pfunde feinem gedörrtem Semmelmehl, dann zerbröckle sechs Loth Butter darein, bis Alles wie Mehl aussieht, und verarbeite es mit drei Achtelschoppen siedendem Rahme zu einem feinen Teige.

Noch eine andere, nicht süße, aber fette Art.

Zerreibe zwölf Loth Butter in einem halben Pfunde feinem Mehle, mische es zu einem straffen Teige mit so wenig Wasser, als möglich, klopfe ihn gut und rolle ihn dünn. Dieser Teig, sowie der vorige, ist zu Torten von frischen oder eingemachten Früchten geeignet. Backe ihn in einem mäßig erwärmten Ofen.

Ein sehr guter Teig zu Pomeranzenkäsekuchen oder Eingemachtem, wenn es besonders niedlich aussehen soll.

Dörre ein Pfund vom feinsten Semmelmehle, mische es mit sechs Loth raffinirtem Zucker, dann verarbeite ein halbes Pfund Butter mit der Hand, bis sie schäumt, thue das Mehl allmählig daran und verarbeite darein das Gelbe von drei und das Weiße von zwei Eiern, gut geklopft und geseiht. Ist der Teig zu weich, so thue ein wenig Mehl und Zucker daran, um ihn zum Rollen geeignet zu machen. Belege die Pastetenpfanne damit und fülle sie. Ein wenig über eine Viertelstunde reicht zum Backen hin. Gegen das Herauskommen aus dem Ofen halte ein wenig raffinirten Zucker, mit einem Eiweiß so dick als möglich geklopft, bereit, bereise den Teig damit, stelle ihn in den Ofen zum Härten und servire es kalt. Gebrauche frische Butter.

Leichter Teig zu Torten und Käsekuchen.

Klopfe ein Eiweiß zu einem starken Schaume, dann mische es mit so viel Wasser, als nöthig ist, um drei Viertelpfund feines Semmelmehl zu einem sehr steifen Teige zu machen; rolle ihn sehr dünn aus, dann lege den dritten Theil von einem halben Pfunde Butter in kleinen Stückchen darauf, bestreue ihn mit ein wenig Mehl, das man zuerst übrig gelassen, und rolle ihn dicht aus. Rolle ihn nun abermals aus und thue ebensoviel Butter daran, und fahre so fort bis Alles verarbeitet ist.

Eis zu Torten.

Klopfe einen Eierdotter und etwas zerlassene Butter gut mit einander, bestreiche die Torten mit einer Feder und siebe Butter darüber, wenn sie in den Ofen gestellt werden, oder klopfe Eiweiß, bestreiche den Teig und siebe weißen Zucker darüber.

Wildprät zu Pasteten zuzubereiten.

Nimm die Knochen heraus, dann würze und klopfe das Fleisch, lege

Digitized by Google

es in großen Stücken in einen steinernen Topf, gieße ein wenig einfach abgezogene, nicht starke Rindfleischkraftbrühe darüber, lege die Knochen oben darauf, dann stelle den Topf in einem Wasserbade, d. h. in eine mit Wasser gefüllte Pfanne, über das Feuer, laß' es drei bis vier Stunden lang gelinde kochen, dann stelle es bis zum folgenden Tage an einen kühlen Ort. Nimm den Fettkuchen ab, lege das Fleisch in hübschen Stücken in die Schüssel; wenn es nicht hinreichend gewürzt, thue noch mehr Pfeffer, Salz und Piment nach Bedarf hinzu. Gieße ein wenig von der Brühe daran und hebe das Uebrige bis zum Auftragen auf. Ist das Wildprät so vorbereitet, dann braucht es nicht so viele Zeit zum Backen oder einen so dicken Teig als gewöhnlich, bei dem der untere Theil auch selten fertig genug wird.

Wildprätpastete.

Eine ausgebeinte Schulter gibt eine gute Pastete, das Fleisch muß aber geklopft und gewürzt und der Mangel an Fett durch das von einem guten gehörig aufgehängt gewesenen Hammelslendenstücke ersetzt werden, das vierundzwanzig Stunden in gleichen Theilen Rosinenstängelessig, Weinessig und Portwein eingeweicht worden.

Da die Schulter sehnig ist, so ist es vortheilhaft, sie zwei bis drei Tage lang gut mit Zucker einzureiben und wenn sie gebraucht wird, sie vollkommen rein davon, sowie vom Essig und Weine zu waschen.

Es pflegt die irrige Meinung vorzuherrschen, daß Wildprät nicht allzu viel gebacken werden könne, allein, wie vor angegeben, reichen drei bis vier Stunden in einem mäßig erwärmten Ofen hin, um es weich zu machen und ihm seinen Wohlgeschmack zu erhalten. Ob aber das Fleisch vom Vorderviertel oder von der Seite sei, so muß es in Stücke geschnitten und mit Fett dazwischen in die Pastete gelegt werden, so daß es für jede Person angemessen ist, ohne daß man die Pastete aufzubrechen braucht, um es zu finden. Lege etwas Pfeffer und Salz auf den Boden der Schüssel und ein wenig Butter, dann das Fleisch hübsch auf einander gepackt, damit es gehörig gar werde und nicht hohl liege, wodurch es am Rande hart bleibt.

Die Wildprätknochen müssen mit einigem gutem altem Hammelfleische gesotten werden; von der daraus erlangten Kraftbrühe gieße drei Viertelschoppen kalt in die Schüssel, dann lege Butter auf das Wildprät und bedecke und umgebe die Seiten mit einem dicken Teige, bringe aber keinen unter dem Fleische an. Hebe das Uebrige von der Kraftbrühe auf, bis die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße sie dann in die Mitte durch einen Trichter ganz heiß und schüttle die Schüssel, damit die Brühe sich gehörig vermische. Sie ist mit Pfeffer und Salz zu würzen.

Eine Pastete aus Rind- oder Hammelfleisch zu bereiten, die so gut als eine Wildprätpastete ist.

Beine ein kleines Rindsschwanz- oder Lendenstück, oder ein fettes Hammelsnierenstück aus, nachdem es mehrere Tage lang aufgehangen gewesen; klopfe es sehr stark mit einem Rollholze, dann reibe zehn Pfund Fleisch mit einem Viertelpfund Zucker ein und gieße ein Glas Portwein und ebensoviel Essig darüber. Laß' es fünf Tage und Nächte lang liegen, wasche es und wische es ganz trocken, und würze es sehr stark mit Pfeffer,

Digitized by Google

ſpaniſchem Pfeffer, Muskatennuß und Salz; lege es in die Schüſſel und zu zehn Pfund etwa ein Pfund Butter, die über das Fleiſch auszubreiten iſt. Lege einen Teig um den Rand herum und mache einen dicken Deckel, oder er wird zu ſtark gebacken, ehe das Fleiſch gar iſt. Man muß die Paſtete in einen gelind erwärmten Backofen thun.

Stelle die Knochen in einer Pfanne in den Ofen, mit nicht mehr Waſſer, als zu ihrer Bedeckung nöthig iſt, und einem Glaſe Portwein, ein wenig Pfeffer und Salz, damit man ein wenig gute Kraftbrühe erhalte, um ſie an die Paſtete zu gießen, wenn ſie fertig iſt.

NB. Zucker macht das Fleiſch mürber und beſſer, als Salz, das, in zu großer Menge, es hart macht; auch bewahrt er daſſelbe eben ſo gut, ausgenommen vor den Fliegen.

Aepfelpaſtete.

Schäle die Aepfel und kerne ſie aus, nachdem die Außenſeite abgewiſcht, ſiede die Schalen und das Kerngehäuſe in ein wenig Waſſer, bis es einen guten Geſchmack hat, ſeihe es und thue ein wenig Zucker nebſt einem Stückchen zerquetſchten Zimmt daran und koche es nochmals gelinde. Mittlerweile ſtelle die Aepfel in eine Schüſſel und bringe einen Teig am Rande herum an, wenn eine Lage darin iſt, ſtreue die Hälfte Zucker und aufgeſchnittene Citronenſchalen darüber und gieße ein wenig Saft oder ein Glas Cider daran. Wenn die Aepfel ihren Geiſt verloren haben, lege die übrigen nebſt Zucker und die vorhin gekochte Flüſſigkeit hinein, mache einen Teigdeckel darüber. Man kann ein wenig Butter nach dem Aufſchneiden daran thun, wenn die Paſtete warm geſpeist wird, oder Quittenmarmelade, Pomeranzenmarmelade oder Gewürznelken zur Würze.

Kirſchenpaſtete

ſollte mit einer Miſchung von Johannis- oder Himbeeren, oder mit beiden bereitet werden.

Johannisbeerenpaſtete

mit oder ohne Himbeeren.

Gehackte Paſteten (mince pies).

Nimm von geriebenem Rindfleiſch oder Zunge, die von Haut und Faſern befreit, zwei Pfund, geſpicktes und gehacktes Nierenfett vier Pfund, dann thue daran ſechs Pfund ſauber gereinigte und vollkommen gedörrte Korinthen, zwei Pfund Topfroſinen, ausgeſteint und gehackt, drei Pfund gehackte Aepfel, die Schalen und den Saft von zwei Citronen, anderthalb Schoppen ſüßen Wein, drei Achtelſchoppen Branntwein, eine Muskatennuß, ein halbes Loth Gewürznelken, ebenſoviel Muskatenblüthe, deßgl. Piment, zum feinſten Pulver geſtoßen, preſſe das Ganze in eine tiefe Pfanne, wenn es gehörig gemiſcht iſt, und bewahre es bedeckt an einem trockenen, kühlen Orte auf.

Die Hälfte davon iſt genug, wenn es nicht für eine ſehr ſtarke Familie beſtimmt iſt.

Halte Limone, Pomeranzen und Limonenſchalen bereit und thue von allen in die Paſteten, wenn ſie fertig ſind.

Digitized by Google

Gehackte Pasteten ohne Fleisch.

Nimm von den besten Aepfeln sechs Pfund, schäle sie, kerne sie aus und hacke sie; von frischem Nierenfett und ausgesteinten Rosinen je drei Pfund, ebenfalls gehackt; hiezu füge Muskatenblüthe und Zimmt, ein halbes Loth von jedem und acht Gewürznelken, im feinsten Pulver, drei Pfund zum feinsten Pulver gestoßenen Zucker, anderthalb Loth Salz, die Schalen von vier und den Saft von zwei Citronen, drei Viertelschoppen Portwein, ebensoviel Branntwein. Mische es wohl und thue es in eine tiefe Pastetenpfanne.

Halte vier Pfund gewaschene und gedörrte Korinthen bereit und thue sie beim Bereiten der Pasteten mit süß eingemachten Früchten daran.

Gehackte Citronenpasteten.

Drücke eine große Citrone aus, siede die Schale, bis sie weich genug ist, um sie zu einem Brei zu stoßen; thue drei große gehackte Aepfel, ein Viertelpfund Nierenfett, ein halbes Pfund Weinbeeren und ein Viertelpfund Zucker daran; nimm ferner dazu den Saft der Citronen und süß eingemachte Früchte, wie zu andern Pasteten. Mache einen mürben Teig und fülle die Pastetenpfanne wie gewöhnlich.

Gehackte Eierpastete.

Siede sechs Eier hart, schneide sie klein, ebenso doppelt so viel Nierenfett, dann thue gewaschene und ausgelesene Korinthen ein Pfund oder auch mehr daran, wenn die Eier groß sind, die Schale von einer Citrone, sehr fein geschnitten, und den Saft, sechs Eßlöffel voll süßen Wein, Muskatenblüthe, Muskatennuß, Zucker und sehr wenig Salz, süß eingemachte Pomeranzen, Citronen und Limonen. Mache einen leichten Teig dazu.

Tarte de moi.

Mache in eine Schüssel einen leichten Teig und lege Schichten von aller Art süß Eingemachtem, Butter, Bisquits und Mark darein. Bereite einen mäßig reichen Eierrahm, nicht sehr süß und mit Pomeranzenblüthenwasser gewürzt, brühe es an und gieße es über das Ganze. In einer halben Stunde ist es gebacken. Nimm es heraus und benütze es zum Warm- oder Kaltverspeisen.

Pepinäpfeltorten.

Schäle dünn zwei Pomeranzen, siede die Schalen weich und schneide sie fein; schäle zwanzig Aepfel, kerne sie aus und lege sie in eine Schmorpfanne mit so wenig Wasser als möglich; wenn sie halb fertig sind, thue ein halbes Pfund Zucker, die Pomeranzenschalen und den Saft daran, koche es, bis es ziemlich dick ist. Nachdem es abgekühlt, lege es in eine flache Schüssel oder in Pastetenbecken mit Teig umgeben, um es herauszunehmen, wenn es kalt ist.

Pflaumentorte.

Brühe Pflaumen an, nimm die Steine heraus und zerquetsche sie, lege die Kerne in ein wenig Moosbeerensaft mit den Pflaumen und Zucker, koche sie gelinde und, wenn sie abgekühlt, mache sie in eine Torte.

Moosbeeren für Torten zuzubereiten.

Koche sie gelinde in feuchtem Zucker, ohne sie zu zerquetschen, zwanzig

Digitized by Google

Minuten lang und laß' sie abkühlen, bevor man sie braucht. Zu anderthalb Schoppen werden nahezu sechs Loth Zucker nöthig sein.

Die russischen und amerikanischen sind größer und schmecken besser, als die unserigen. Wenn man den Saft von den gebackenen Früchten auspreßt und ihn versüßt, so bietet er ein angenehmes Getränk für Fieberkranke dar.

Mit Zucker gedämpft sind sie vortrefflich zu Brod.

Pomeranzentorte.

Nimm zwei Pomeranzen, presse sie aus, nimm das Fleisch heraus und siede sie weich, wäge sie und nimm doppelt so viel Zucker, stoße Beides zu einem Brei zusammen, thue dann den Saft und das Fleisch der Frucht nebst einem wallnußgroßen Stück frischer Butter daran und stoße Alles zusammen. Wähle eine sehr seichte Schüssel, umgebe sie mit einem leichten aufgelaufenen Teige und lege den Pomeranzenbrei darein. Man kann die Torte eisen.

Pomeranzentörtchen oder Puffs (Auflauf).

Umgebe kleine Tortenpfännchen mit Teig oder rolle den Teig aus, wenn es für die letztern ist. Wenn sie gebacken, thue Pomeranzenmarmelade, mit Aepfelgallerie bereitet, darein.

Citronentorte.

Schäle die Schalen von vier Citronen ziemlich dick ab, koche sie in zwei Wassern weich und stoße sie fein. Füge dazu ein Viertelpfund gebleichte Mandeln, dünn geschnitten, ein Viertelpfund Lumpenzucker, den Saft der Citronen und ein wenig geriebene Schale. Koche es gelinde zu einem Syrup ein; wenn es kalt ist, thue es in eine seichte blecherne Tortenschüssel, mit einem reichen dünne aufgelaufenen Teige eingefaßt und lege Streifen von demselben darüber. Sobald der Teig gebacken ist, nimm ihn heraus.

Kochäpfeltorte.

Brühe die Frucht, wie es unter diesem Artikel angegeben, wenn sie fertig, schäle die dünne Haut ab und lege sie ganz in eine Schüssel, gieße ein wenig von dem Wasser darum, worin die Aepfel gekocht und bestreue sie mit Lumpenzucker; wenn sie kalt sind, mache einen Teig am Rande herum und darüber. Man kann diesen mit Eiweiß befeuchten und mit Zucker bestreuen, was gut aussieht, oder schneide den Deckel in vier Theile, ohne den Teig am Rande der Schüssel zu berühren, und lege entweder das breite Ende unten hin, so daß die Spitze aufwärts steht, oder thue den Deckel ganz weg. Gieße einen guten Eierrahm darüber, wenn die Torte kalt ist; streue Zucker darauf.

Auch kann man den Boden einer seichten Schüssel mit einem Teige beziehen, die Aepfel darein legen, Süßes dazu thun und kleine Teigstreifen quer darüber legen.

Rhabarbertorte.

Schneide die Stengel in vier bis fünf Zoll lange Stücke und löse die dünne Haut ab. Hat man einen heißen Herd, so lege sie in eine Schüssel und gieße einen dünnen Zuckersyrup mit Wasser darüber, bedecke sie mit einer andern Schüssel und laß' sie eine Stunde lang sehr gelinde kochen, oder thue sie in einen Brühnapf von Blockzinn.

Digitized by Google

Wenn sie kalt sind, mache sie in eine Torte, wie die Kochäpfel. Sind sie weich, so reicht das Backen des Teiges hin, sie fertig zu machen.

Eine andere Art.

Nimm die Stengel von den Blättern und schäle die dünne Haut ab, schneide sie in dünne, etwa einen Zoll lange Stücke, und, während dieß geschieht, streue ein wenig feinen Zucker in das Becken. Zu einem gehäuften Dreischoppenbecken nimm ein Pfund gewöhnlichen Lumpenzucker, koche ihn in nahezu drei Viertelschoppen Wasser zu einem dünnen Syrup, wenn er abgeschäumt, lege den Rhabarber darein und während er gelinde kocht, schüttle die Pfanne oft über dem Feuer. Er wird im Anfange gelb werden, laß' ihn aber sehr gelinde fortkochen, bis er grün wird, dann nimm ihn weg. Wenn er abgekühlt, lege ihn in die Tortenschüssel mit blos so viel Syrup, als nöthig ist, um ihn sehr frucht zu machen. Lege einen leichten Teig darüber und wenn dieser gebacken, ist die Torte gar genug. Verschneide den Deckel in vier Theile und fülle die Schüssel mit Eierrahm oder Rahm allein an.

Himbeerentorte mit Rahm.

Rolle einen dünnen, aufgelaufenen Teig aus und lege ihn in eine Tortenpfanne von beliebiger Größe, thue Himbeeren darein, streue feinen Zucker darüber, bedecke sie mit einem dünnen Deckel und backe sie dann. Schneide den Deckel auf und halte folgende Mischung warm bereit: drei Viertelschoppen Rahm, den Dotter von zwei gut geschlagenen Eiern und ein wenig Zucker, und wenn dieß an die Torte gethan ist, bringe sie nochmals auf fünf bis sechs Minuten lang in den Ofen.

Gebackene Pastetchen.

Hacke ein Stückchen kaltes Kalbfleisch und sechs Austern mit einigen Brodkrumen, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und einem sehr kleinen Stückchen Citronenschale gemischt, gieße die Austernbrühe daran, wärme Alles in einem Topfe, aber siede es nicht, laß' es abkühlen, halte einen guten aufgelaufenen Teig bereit, rolle ihn dünn und schneide ihn in runde oder viereckige Stücke, lege etwas von dem Obigen zwischen je zwei derselben, drehe die Ränder einwärts, damit die Brühe sich darin halte, und brate sie hübsch braun.

Dieß ist ein recht gutes Essen und gebacken ein vornehmes Gericht.

Bestreiche die Pastetchen vor dem Backen mit einem Ei.

Austernpastetchen.

Lege einen guten aufgelaufenen Teig in kleine Pastetenpfännchen und bedecke sie mit Teig, mit einem Stückchen Brod in jedem derselben, und gegen die Zeit, wo sie gebacken sein können, halte Folgendes bereit, um sie damit zu füllen, nachdem das Brod herausgenommen: Nimm die Bärte von den Austern, schneide die andern Theile in kleine Stückchen, lege sie in einen kleinen Topf mit einer Scharre Muskatennuß, ganz wenig weißem Pfeffer und Salz, einem ganz kleinen Stückchen Citronenschale, so dünn geschnitten, daß man es kaum sehen kann, einem wenig Rahm und einem Bischen von dem Austernsaft. Laß' es einige Minuten lang gelinde kochen, ehe es in die Pastetchen gefüllt wird.

Digitized by Google

Versäume nicht, ein Stückchen Teig in alle Pastetchen zu legen, um sie während des Backens hohl zu erhalten.

Hummern- oder Krebspastetchen.

Mache sie mit derselben Würze, einem wenig Rahm und einem ganz kleinen Bischen Butter.

Podovies oder Rindfleischpastetchen.

Hacke halbgekochtes Rindfleisch nebst einem wenig Fett klein, würze es mit Pfeffer, Salz und einer kleinen Schalotte oder Zwiebel. Mache einen einfachen Teig, rolle ihn dünn aus und schneide ihn in der Gestalt eines Aepfelpuffs, fülle ihn mit dem Füllsel, drehe die Ränder einwärts und backe die Pastetchen hübsch braun. Der Teig muß mit ein wenig Butter, Ei und Milch angemacht werden.

Kalbfleischpastetchen.

Hacke ein wenig nicht völlig gekochtes Kalbfleisch mit etwas Petersilie, Citronenschalen, einer Scharre Muskatennuß und Salz, thue ein wenig Rahm und Kraftfleischbrühe daran, gerade genug, um das Fleisch zu befeuchten, und wenn Schinken im Hause ist, reibe ein wenig und thue ihn hinzu. Wärme ihn nicht, ehe die Pastetchen gebacken sind.

Truthahnpastetchen.

Hacke etwas von dem weißen Theile und fülle die Pastetchen damit, nebst geriebener Citrone, Muskatennuß, Salz, sehr wenig weißem Pfeffer, Rahm und einem kleinen Stückchen gewärmter Butter.

Ein gutes Füllsel zu Pastetchen.

Vier Loth Schinken, acht Loth Hühner- oder Kalbfleisch, ein hart gesottenes Ei, drei Gewürznelken, ein Blättchen Muskatennuß, Pfeffer und Salz in feinem Pulver. Unmittelbar vor dem Auftragen wärme Obiges mit vier Eßlöffeln voll guter Kraftfleischbrühe, ebensoviel Rahm und zwei Loth Butter. Fülle die Pastetchen wie gewöhnlich.

Süße Pastetchen.

Hacke das Fleisch von einem gesottenen Kalbsfuße, von dem der Saft zur Gallerte benützt wird, zwei Aepfel, zwei Loth kandirte Pomeranzen- und Citronenschalen, nebst einigen frischen Schalen und Saft, mische es mit einer halben geriebenen Muskatennuß, einem Eierdotter, einem Eßlöffel voll Branntwein und acht Loth gereinigten und gedörrten Korinthen.

Backe es in kleinen Pastetenpfännchen.

Pastetchen, gehackten Pasteten ähnlich.

Hacke die Niere und das Fett von kaltem Kalbfleische, Apfel-, Pomeranze-, kandirte Citronenschale, frische Johannisbeeren, ein wenig Wein, zwei bis drei Gewürznelken, ein wenig Branntwein und ein Stückchen Zucker. Backe es wie vor.

Aepfelbackwerk (puffs).

Schäle die Früchte, nimm die Kerne heraus und dämpfe sie entweder in einem steinernen Topfe auf einem warmen Herde, oder backe sie. Wenn sie abgekühlt, mische das Fleisch der Aepfel mit Zucker und fein geschnittenen Citronenschalen, wobei so wenig als möglich von dem Aepfelsafte zu nehmen. Backe sie in einem dünnen Teige in einem Bratofen, in einer

Digitized by Google

Viertelstunde werden sie fertig sein, wenn sie klein sind. Pomeranzen- oder Quittenmarmelade ist eine gute Aufbesserung dazu. Gestoßenen Zimmt oder Orangenblüthenwasser kann man auch zur Abwechselung dazu nehmen.

Citronengebackenes (puffs).

Stoße ein und ein Viertelpfund doppelt raffinirten Zucker und siebe ihn, reibe die Schale von zwei großen Citronen und mische sie mit dem Zucker, dann klopfe das Weiße von drei frisch gelegten Eiern eine geraume Weile, füge es zu dem Uebrigen und klopfe es eine ganze Stunde mit einander, bereite es in irgend einer beliebigen Gestalt zu Puffs und backe sie auf Papier gelegt auf Blechplatten in einem mäßig erwärmten Ofen. Nimm das Papier erst hinweg, wenn sie kalt sind. Wird das Papier mit Oel bestrichen, so sind sie leichter wegzunehmen.

Käsekuchen (puffs).

Schöpfe Käsegeronnenes von den Molken und stoße drei Viertelschoppen davon in einem Mörser fein, nebst anderthalb Eßlöffeln voll Semmelmehl, drei Eiern, aber blos das Weiße, einem Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser, ein Viertel von einer Muskatennuß und Zucker, um es recht süß zu machen. Lege ein wenig von diesem Teige, zu sehr kleinen runden Kuchen bereitet, auf eine Blechplatte. Wenn der Ofen warm ist, so reicht eine Viertelstunde hin, um sie zu backen. Gib sie mit Puddingsauce zu Tische.

Vortreffliches leichtes Backwerk (puffs).

Mische zwei Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig geriebene Citronenschale, etwas Muskatennuß, einen halben Eßlöffel voll Branntwein, ein wenig Zucker und ein Ei; dann backe es genug, aber nicht braun, stoße es in einem Mörser mit fünf Eiern, das Weiße und Gelbe; mache Puffs daraus und thue sie mit einer Quantität Speck in eine Bratpfanne, und wenn sie ganz warm sind, tropfe einen Dessertlöffel voll Butter auf ein Mal hinein; wende sie um, wenn sie braun werden. Gib sie unmittelbar mit süßer Sauce zu Tische.

Wohlfeiler und ausgezeichneter Eierrahm.

Siede ein Maß frische Milch mit einem Stückchen Citronenschale, einem Bischen Zimmt und zwei bis drei Lorbeerblättern, und mache sie süß. Mittlerweile zerreibe einen großen Eßlöffel voll Reismehl in einer Tasse kalter Milch glatt und mische sie mit zwei gut gequirlten Eierdottern. Nimm eine Tasse voll siedende Milch, mische sie mit der kalten, dann gieße das an die siedende, rühre Alles auf Einem Wege um, bis es anfängt, sich zu verdicken und gerade aufkochen will; dann gieße es in eine Pfanne, quirle es einige Zeit, thue einen großen Löffel voll Pfirsichwasser und zwei Theelöffel voll Branntwein oder ein wenig Ratafia daran.

Marmorkügelchen oder irgend etwas, das leicht anbrennt, in die Pfanne gethan und darin geschüttelt, wird verhindern, daß der Eierrahm anbrenne.

Fetter (reicher) Eierrahm.

Siede anderthalb Schoppen Milch mit Citronenschale und Zimmt, mische damit anderthalb Schoppen Rahm und das Gelbe von fünf Eiern, wohl gequirlt; hat die Milch den Geschmack der Würze angenommen, so

Digitized by Google

verſüße ſie ſo, daß es für das Ganze hinreicht, gieße ſie an den Rahm, rühre Alles gut um, dann koche den Eierrahm gelinde zur gehörigen Dicke ein, laß' ihn aber nicht ſieden, und rühre ihn die ganze Zeit nach Einer Seite hin um; würze ihn wie vor. Wenn er ſehr fett ſein ſoll, ſo nimm keine Milch, ſondern drei Schoppen Rahm zu den Eiern.

Gebackener Eierrahm.

Siede anderthalb Schoppen Rahm und drei Viertelſchoppen Milch mit Muskatenblüthe, Zimmt und Citronenſchalen, von Allem ein wenig. Wenn es kalt iſt, miſche drei Eierdotter darunter, verſüße den Eierrahm und mache die Schüſſeln oder den Teig nahezu voll. Backe ihn zehn Minuten lang.

Ein anderer gebackener Eierrahm.

Siede anderthalb Schoppen Rahm mit ein wenig Muskatenblüthe, Zimmt und einem Stückchen Citronenſchale, ſeihe ihn, und, wenn er abgekühlt, thue vier Eiergelb und zwei Eiweiß, ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer und Zucker nach Geſchmack daran. Ein wenig Muskatennuß und zwei Eßlöffel voll ſüßer Wein können hinzugefügt werden, wenn man will. Miſche es wohl und backe es in Schüſſelchen.

Citroneneierrahm.

Quirle das Gelbe von acht Eiern, bis es ſo weiß wie Milch iſt, dann thue anderthalb Schoppen ſiedendes Waſſer, die Schalen von zwei Citronen gerieben und den Saft, nach Geſchmack verſüßt, daran. Rühre es über dem Feuer um, bis es dick genug iſt, dann füge ein großes Glas guten Wein und ein halbes Glas Branntwein hinzu; laß' das Ganze ein Mal anbrühen und gieße es in Taſſen zum Kaltgenießen.

Pomeranzeneierrahm.

Siede die Schale von einer halben ſüßen Pomeranze ſehr weich, ſtoße ſie in einem Mörſer zu einem Brei, thue einen Eßlöffel voll vom beſten Weinbranntwein, den Saft der Pomeranze, ein Viertelpfund Zucker und vier gequirlte Eierdotter daran. Quirle Alles zehn Minuten lang mit einander und gieße allmählig anderthalb Schoppen ſiedenden Rahm daran. Quirle es immerfort, bis die Miſchung kalt iſt, dann gieße es in Eierrahmtaſſen und ſtelle ſie in eine mit ſiedendem Waſſer gefüllte Suppenſchüſſel, laß' ſie ſtehen, bis der Rahm dick iſt, dann lege eingemachte Pomeranzenſchalen in Schnitten darauf. Gib ihn entweder warm oder kalt zu Tiſche.

Mandeleierrahm.

Schäle und zerrühre ein Viertelpfund Mandeln mit einem Löffel voll Waſſer fein, quirle anderthalb Schoppen Rahm mit zwei Eßlöffeln voll Roſenwaſſer und gieße es an vier Eierdotter und ſo viel Zucker, als zu hinreichendem Verſüßen nöthig iſt; dann füge die Mandeln hinzu, rühre Alles über einem gelinden Feuer um, bis es die gehörige Dicke hat, aber ſiede es nicht. Gieße es in Taſſen.

Käſekuchen.

Seihe die Molken von dem Geronnenen von ſechs Schoppen Milch; wenn dieſes ziemlich trocken, treibe es durch ein rohes Sieb und miſche damit zwölf Loth friſche Butter, zwei Loth geſtoßene geſchälte Mandeln,

Digitized by Google

ein wenig Pomeranzenblüthenwasser, ein halbes Glas Rosinenwein, einen geriebenen Zwieback, ein Viertelpfund Korinthen, etwas Muskatennuß und Zimmt zu feinem Pulver gestoßen und quirle Alles mit drei Eiern und drei Viertelschoppen Rahm, bis es ganz leicht ist, dann fülle die Pastetenpfannen zu drei Viertheilen damit voll.

Eine einfachere Art.

Laß' zwei Maß Milch gerinnen, gieße die Molken ab, lege das Geronnene auseinander und laß' es trocknen, dann thue es in eine Pfanne mit vier Loth Butter und rühre es ganz glatt, thue zwei und einen Viertelschoppen dünnen Rahm oder gute Milch nebst Zucker, Zimmt, Muskatennuß und sechs Loth Korinthen daran.

Käsekuchen auf eine andere Art.

Mische das Geronnene von neun Schoppen Milch, ein Pfund Korinthen, vierundzwanzig Loth Butter, ein halb Loth Zimmt, ebensoviel Muskatennuß, die Schale von einer Citrone, so fein gehackt, daß sie zu einem Brei wird, die Dotter von acht und das Weiße von sechs Eiern, anderthalb Schoppen angebrühten Rahm und ein Glas voll Weinbranntwein zusammen. Lege einen leichten, dünnen, aufgelaufenen Teig in die Pastetenpfännchen und fülle sie zu drei Theilen.

Citronenkäsekuchen.

Mische ein Viertelpfund gesiebten Zucker und ebensoviel Butter und schmelze es gelinde, dann thue das Gelbe von zwei Eiern und ein Eiweiß, die Schale von drei Citronen fein geschnitten und den Saft von anderthalb Citronen, einen Savoyerzwieback, ein wenig gestoßene geschälte Mandeln und drei Eßlöffel voll Weinbranntwein daran, mische es gut und fülle es in einen Teig, der, wie folgt, zu bereiten: ein halbes Pfund Semmelmehl, zwölf Loth Butter, davon zuerst zwei Drittel mit dem Mehle zu mischen, dann befeuchte den Teig mit sechs Eßlöffeln voll Wasser und rolle das Uebrige darein.

Eine andere Art.

Siede zwei große oder drei kleine Citronen und, nachdem sie ausgepreßt, stoße sie in einem Mörser gut zusammen, nebst einem Viertelpfund Zucker, dem Gelben von sechs Eiern und einem halben Pfunde frischer Butter. Fülle die Pastetenpfannen halb voll.

Pomeranzenkäsekuchen.

Schäle ein halb Pfund Mandeln, zerreibe sie sehr fein mit Pomeranzenblüthenwasser und einem halben Pfunde gutem, gestoßenem und gesiebtem Zucker und einem Pfunde Butter, die sorgfältig und ohne ölig zu werden, zerlassen und vor dem Gebrauche beinahe wieder kalt geworden sein muß, dann quirle zehn Eierdotter und vier Eiweiß, stoße zwei kandirte Pomeranzen und eine frische, aus der das Bittere ausgesotten, in einem Mörser, bis sie so weich wie Marmelade sind und keine Klumpen bilden; quirle das Ganze zusammen und gieße es in Pastetenpfannen.

Brodkäsekuchen.

Gieße anderthalb Schoppen siedenden Rahm an die Kruste von einem Groschenlaibe, laß' es zwei Stunden lang stehen, mische ein halb Pfund

Digitized by Google

warme Butter mit acht Eiern und einer geriebenen Muskatennuß, stoße das Ganze in einem Mörser, dann thue ein halb Pfund gewaschene und gedörrte Korinthen, vier Loth Zucker, einen Eßlöffel voll Wein und ebensoviel Weinbranntwein daran.

Kartoffelkäsekuchen.

Siede zwölf Loth Kartoffeln und ein Viertelpfund Citronenschalen, stoße die letztern in einem marmornen Mörser mit einem Viertelpfund Butter, dann thue die Kartoffeln, gestoßen, mit einem Viertelpfund in ein wenig Rahm zerlassener Butter daran. Wenn Alles gehörig gemischt, laß' es stehen, um es kalt werden zu lassen. Lege einen Teig in Pastetenpfannen und fülle sie etwas über die Hälfte an. Backe sie in einem warmen Ofen eine halbe Stunde lang, siebe ein wenig doppelt raffinirten Zucker beim Herausnehmen darüber.

Diese Quantität langt zu einem Dutzend Kuchen.

Mandelkäsekuchen.

Schäle und stoße ein Viertelpfund süße Mandeln mit einigen bittern, nebst einem Eßlöffel voll Wasser, dann thue daran ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, einen Eßlöffel voll Rahm und zwei gut gequirlte Eiweiß, mische Alles so schnell als möglich, gieße es in sehr kleine Pastetenpfännchen und backe es in einem ziemlich warmen Ofen unter zwanzig Minuten.

Eine andere Art.

Schäle und stoße ein Viertelpfund Mandeln nebst ein wenig Pomeranzenblüthen- oder Rosenwasser, dann rühre das Gelbe von sechs und das Weiße von drei gut gequirlten Eiern, zehn Loth gewärmte Butter, die Schale einer Citrone gerieben und ein wenig von dem Safte darein; versüße es mit Zucker. Wenn es gehörig gemischt, backe es in einem sehr vortrefflichen Teige in kleinen Pfännchen.

Noch eine andere Art.

Drücke die Molken aus so viel geronnener Milch aus, als nöthig ist, um zwei Dutzend kleine Käsekuchen zu machen, dann lege das Geronnene auf den Rücken eines Siebes und reibe es nebst einem Loth Butter mit dem Rücken eines Löffels durch; thue sechs Eigelb und drei Eierweiß, nebst ein wenig gestoßenen bittern Mandeln und so viel Zucker daran, als es bedarf, um den Käse gehörig zu versüßen, mische damit die Schale einer geriebenen Citrone und ein Glas Weinbranntwein. Lege einen aufgelaufenen Teig in die Pfannen und in zehn Minuten werden die Kuchen gebacken sein.

Früchte für Kinder zuzubereiten, eine weit gesündere Weise als in Pasteten oder Puddings.

Thue aufgeschnittene Aepfel oder Pflaumen, Johannisbeeren, Stachelbeeren ꝛc. in einen steinernen Topf, streue darunter so viel Zucker als nöthig. Stelle den Topf in einen Backofen oder auf einen Herd, nebst einer Theetasse voll Wasser, um zu verhüten, daß die Früchte anbrennen, oder stelle den Topf in eine Pfanne voll Wasser, bis sein Inhalt gänzlich fertig gemacht ist. Brodschnitten oder Reis können in den Topf gelegt oder mit den Früchten zum Essen aufgetragen werden.

Digitized by Google

Kartoffelpaſtete.

Siede Kartoffeln, ſchäle ſie und mache ſie zu einem möglichſt feinen Brei, miſche ſie mit Salz, Pfeffer und einem guten Stückchen Butter. Bereite einen Teig, rolle ihn gleich einem großen aufgelaufenen Teige aus und lege die Kartoffeln darein, falte ihn über die Hälfte ein und drücke die Ränder einwärts. Backe ihn in einem mäßig erwärmten Ofen.

Kartoffeleinfaſſung, um Fricaſſée oder Fiſche darin zu ſerviren.

Stoße ſo viele Kartoffeln in einem Mörſer, als man nöthig hat, mit einem guten Stücke Butter, dann mache mit den Höhlungen von zwei ſilbernen Löffeln eine dritthalb Zoll hohe Wand innerhalb des Randes der zu benützenden Schüſſel daraus. Der obere Theil muß ein wenig dünner ſein, als der untere; glätte die Einfaſſung, und, nachdem ſie ganz mit einem Ei beſtrichen, ſtelle ſie in einen Ofen, damit ſie warm werde und ein wenig Farbe erhalte. Vor dem Beſtreichen mit dem Ei kann man die Außenſeite mit Blumen, Blättern ꝛc. mit den kleinen Blechformen verzieren, die man zum Ausdrücken des Teiges braucht.

Puddings.

Bemerkungen über Puddings und Pfannkuchen.

Die Außenſeite eines geſottenen Puddings hat zuweilen einen unangenehmen Geſchmack, was daher rührt, daß die Serviette, worin er geſotten wurde, nicht reinlich gewaſchen und an keinem trockenen Orte aufbewahrt ward. Man muß dieſe in ſiedendes Waſſer eintauchen, trocken ausringen und vor dem Gebrauche mit Semmelmehl beſtreuen.

Wird der Pudding aus Brod bereitet, ſo iſt die Serviette ſo umzubinden, daß ſie das Aufſchwellen geſtattet, bei Mehlpuddings aber dicht. Becken oder Formen (Model) ſind zu geſottenen Puddings beſſer als Servietten.

Das Waſſer muß ſchnell ſieden, wenn man den Pudding einlegt, und ein paar Minuten lang umgerührt werden, damit die Beſtandtheile ſich nicht abſondern.

Man kann ſehr guten Puddings ohne Eier machen, dann muß man aber ein wenig Flüſſigkeit daran thun und ſie länger ſieden, als ſolche mit Eiern. Zwei bis drei Eßlöffel voll Tiſchbier oder einen Löffel voll Hefe kann man ſtatt Eiern nehmen, ebenſo auch Schnee. Zwei große Eßlöffel voll Schnee erſetzen die Stelle eines Eies und machen einen Pudding eben ſo gut. Dieß iſt um ſo mehr zu beachten, als der Schnee gewöhnlich in einer Jahreszeit fällt, wo die Eier theuer ſind. Je bälder man ihn anwendet, nachdem er gefallen, deſto beſſer iſt er; man kann ihn aber auch an einem reinlichen Orte ſammeln und einige Stunden lang an einem kühlen Orte aufbewahren, ohne daß er dadurch ſeine guten Eigenſchaften verlöre. Auf Flaſchen gefüllte Malzgetränke ſind ebenfalls ein gutes Erſatzmittel für Eier; je bälder man ſie benützt, nachdem der Kork abgenommen, deſto beſſer iſt es. Die Eierdotter und Eiweiß, lang und abgeſondert gequirlt, machen den Gegenſtand, zu dem man ſie benützt, viel leichter. Die Eier müſſen nach dem Quirlen immer geſeiht werden.

Digitized by Google

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei es hier ein für alle Mal bemerkt, daß, wenn man Puddingsauce wünscht, Wein, Zucker und sehr dick zerlassene Butter, mit einander aufgekocht, diese Sauce bilden.

Alle Schüsseln, in denen Puddings gebacken werden, müssen einen bis zwei Zoll unter dem Rande, sowie auf diesem mit Teig umgeben und dieser Theil zuvor mit Butter gerieben werden. Wenn ein Pudding herausgenommen werden soll, so muß die ganze Schüssel mit Butter bestrichen und mit einem Teige eingefaßt werden.

Die Bestandtheile des Puddings dürfen keine Minute eher in das Becken oder die Schüssel gebracht werden, bevor man sie in das Wasser oder in den Backofen stellt.

Große Sorgfalt ist nothwendig, um zu verhüten, daß fette Teige braun werden, was sie ranzig macht. Ein darüber gelegtes Stück Papier erhält ihnen die Farbe.

Sago und alle Körnerarten müssen eine Stunde lang in Wasser gelegt werden, ehe man sie zu Puddings bereitet, auch sind sie gehörig zu waschen; unterläßt man diese Vorsicht, so erhalten sie einen erdigen Geschmack.

Ist die zu Puddings benützte Butter scharf, so schmecken sie nicht gut, man mag auch noch so gute Dinge dazu nehmen.

Ein kleines Prischen Salz verbessert den Wohlgeschmack aller Mischungen, selbst wenn die andern Bestandtheile süß sind.

Gut bereiteter Rosinenwein ersetzt in den meisten Fällen die Stelle, wenn man Wein zu Puddings wünscht.

Da die Güte gesottener Puddings großentheils davon abhängt, daß man das Wasser von den Bestandtheilen ferne hält, so muß die Köchin dafür Sorge tragen, daß stets Formen oder Becken vorräthig sind, welche genau die angegebene Quantität halten.

Brod- oder Mehlpuddings werden weit besser, wenn man alle Bestandtheile, ausgenommen die Eier, drei Stunden vor dem Sieden oder Backen mit einander vermischt, und sie müssen, gerade vorher, ehe man sie in die Pfanne oder in den Ofen thut, gut umgerührt werden.

Wenn man Butter warm an Puddings zu gießen hat, so wird die Zugabe von ein wenig Milch oder Wein verhüten, daß sie ölig werde.

Eine halbe Stunde ist nöthig, um einen Brodpudding in einem Dreiviertelschoppenbecken zu sieden, und so fort im Verhältnisse.

Eine mehlige Kartoffel, so lange sie warm ist, gerieben und mit einem Löffel voll Milch gequirlt, vermehrt die Leichtigkeit eines gesottenen oder gebackenen Rosinenpuddings (plum-pudding) sehr.

Mandelpudding.

Stoße ein halb Pfund süße und einige bittere Mandel mit einem Löffel voll Wasser, mische dann ein Viertelpfund Butter, vier Eier, zwei Eßlöffel voll Rahm, wärme mit der Butter einen Eßlöffel voll Weinbranntwein, ein wenig Muskatennuß und Zucker nach Geschmack. Bestreiche einige Tassen mit Butter, fülle sie halb und backe die Puddings. Gib sie mit Puddingsauce zu Tische.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Stoße ein Viertelpfund süße Mandeln fein, ebenso vier bis fünf bittere, nebst ein wenig Wein, dem Gelben von sechs Eiern, der geriebenen Schale von zwei Citronen, zwölf Loth zerlassene Butter, fast drei Schoppen Rahm und dem Safte von einer Citrone. Wenn es gehörig gemischt, backe es eine halbe Stunde lang in einer rings mit einem Teige bekleideten Schüssel.

Kleine Mandelpuddings.

Stoße ein halb Pfund süße und einige bittere Mandeln mit einem Eßlöffel voll Wasser, mische mit einem Viertelpfund gewärmter Butter vier Eierdotter und zwei Eiweiß, Zucker nach Geschmack, zwei Eßlöffeln voll Rahm und einem voll Weinbranntwein; mische es gut unter einander und backe es in kleinen mit Butter bestrichenen Tassen. Gib sie mit Puddingsauce zu Tische.

Limonadepudding zum Kaltspeisen.

Mache mit vier Loth weißem Zucker und dem Safte von zwei Pomeranzen und zwei Citronen in kaltem Wasser anderthalb Schoppen Limonade. Gieße sie auf eine geraspelte Semmel; wenn diese alle Flüssigkeit eingesaugt hat, bestecke sie mit einem Lothe geschälter Mandeln. Rühre ein halbes Pfund Korinthengallerte flüssig und gieße sie über das Ganze.

Sagopudding.

Siede zwei und einen Viertelschoppen frische Milch mit vier Eßlöffeln voll sauber gelesenem und gereinigtem Sago, Citronenschale, Zimmt und Muskatennuß; versüße es nach Geschmack; dann mische vier Eier, lege einen Teig in der Schüssel herum und backe den Pudding langsam.

Ein sehr guter Pudding.

Mische anderthalb Pfund Nierenfett, klein geschnitten und von der Haut befreit, mit zwei Pfund Semmelmehl, einem Pfunde ausgelesener und gedörrter Korinthen, sechs Eiern, einem Eßlöffel voll Safranaufguß, einem Glase voll Branntwein, ein wenig gestoßenem Ingwer und anderthalb Schoppen Milch. Thue es in ein Becken, das es gerade faßt, binde eine mit Mehl bestreute Serviette dicht darüber und stelle es in einen Topf voll sehr stark siedenden Wassers. Koche es vier Stunden lang.

Butterbrodpudding.

Schneide Brod auf, bestreiche es mit Butter und lege es, mit Korinthen zwischen jeder Lage, in eine Schüssel; auch Citronen-, Pomeranzen- oder Limonenschnitten dazu, wenn der Pudding recht hübsch sein soll. Gieße darüber kalten Eierrahm oder Milch, zwei bis drei Eier, einige Pimentkörner und sehr wenig Ratafia, wenigstens zwei Stunden vor dem Backen, damit es von dem Brode eingesaugt werde.

Ein um die Ränder der Schüssel angebrachter Teig gibt allen Puddings ein besseres Aussehen, es ist aber nicht gerade nothwendig.

Eine andere Art.

Zu einem halben Pfunde Brodkrumen und einem halben Pfunde in anderthalb Schoppen Milch zerlassener Butter füge fünf Eier, mit Muskatennuß, Branntwein und Zucker nach Geschmack. Backe es in einer Form.

Digitized by Google

Pomeranzenpudding.

Reibe die Schale einer bittern Pomeranze, thue dazu zwölf Loth frische Butter, zwölf bis sechzehn Loth gestoßenen Lumpenzucker; stoße Alles in einem marmornen Mörser und füge, während dieß geschieht, das Ganze von acht gut geschlagenen und geseihten Eiern daran, reibe einen ungekochten Apfel und mische dieß mit dem Uebrigen, bringe auf dem Boden und an den Rändern der Schüssel einen Teig an und lege Querstreifen davon über die Pomeranzenmischung. In einer halben Stunde ist der Pudding gebacken.

Eine andere Art.

Etwas mehr als zwei Eßlöffel voll von dem Pomeranzenteige mit sechs Eiern, einem Viertelpfund Zucker und ebensoviel zerlassener Butter geben einen ziemlich großen Pudding, mit einem Teige auf dem Boden der Schüssel. Backe ihn zwanzig Minuten lang.

Ein ausnehmend hübscher gesottener Pomeranzenpudding.

Gieße an ein halb Pfund Brodkrumen anderthalb Schoppen Milch, laß' es aufkochen, rühre vier Loth Butter und zwei Loth Mark darein, halte die Pfanne über dem Feuer, bis Alles mit einander vermengt ist. Laß' es abkühlen, dann mische zwei Eier, vier Loth Zucker, ebensoviel Pomeranzenmarmelade und einen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser hinzu. Wähle ein Becken, das den Pudding gerade faßt, und binde eine mit Semmelmehl bestrichene Serviette sehr dicht darüber. Koche ihn fünf Viertelstunden lang.

Zur Sauce: zerlassene Butter, Zucker, ein wenig Citronensaft und einen Eßlöffel voll Branntwein.

Ein vortrefflicher Citronenpudding.

Quirle das Gelbe von vier Eiern, thue ein Viertelpfund weißen Zucker daran, nachdem auf einigen Stückchen desselben die Schale einer Citrone abgerieben, um die Essenz herauszuziehen; dann schäle sie und stoße sie mit dem Safte einer großen Citrone in einem Mörser und mische Alles mit acht bis zehn Loth gewärmter Butter. Lege einen Teig in eine seichte Schüssel, biege die Ränder einwärts und thue Obiges darein.

Beim Auftragen nimm den Pudding aus der Schüssel.

Dieser Pudding ist gesotten eben so gut.

Moosbeerenpudding.

Siede anderthalb Ecklen von den Stielen gereinigte Moosbeeren in einem Viertelpfunde Zucker und Wasser, bis sie sich aufgelöst haben und eine Art Conserve bilden. Bereite einen großen Kloß daraus, bedecke ihn gut mit gereinigtem und trockenem Reise; dann mache für jedes Viertel einer mit Mehl bestreuten Serviette kleinere Klöße daraus und binde diese, wie bei Klößen, darein. Siede sie eine Stunde lang; streue beim Auftragen Zucker darüber und gib Sauce in einem Brühnäpfchen dazu.

Ein sehr guter Ambrapudding.

Lege ein Pfund Butter mit drei Viertelpfund fein gestoßenem Hutzucker in eine Pfanne, schmelze die Butter und mische sie gut damit, dann thue das Gelbe von fünfzehn gut geschlagenen Eiern und so viel frisch

Digitized by Google

kandirte Pomeranzen dazu, als nöthig ſind, um dem Pudding Farbe und Wohlgeſchmack zu geben, nachdem ſie zuvor zu einem feinen Brei gerieben. Umgebe die Schüſſel mit einem Teige zum Herausnehmen, und wenn ſie mit Obigem gefüllt, lege auch einen Teig darüber wie für Paſteten und backe ihn in einem gelind erwärmten Ofen.

Er iſt kalt und warm gleich gut.

Gebackener Aepfelpudding.

Schäle vier große Aepfel und ſchneide ſie in vier Theile, ſiede ſie nebſt einer ganzen Citronenſchale in ſo wenig Waſſer weich, daß nach dem Sieden keines übrig bleibt; ſtoße ſie in einem Mörſer ganz feſt, füge die Krumen einer kleinen Semmel, ein Viertelpfund zerlaſſene Butter, das Gelbe von fünf und das Weiße von drei Eiern, den Saft von einer halben Citrone und Zucker nach Geſchmack hinzu; ſchlage Alles mit einander und lege es in einer Schüſſel in einen Teig zum Herausnehmen.

Eine Mönchsomelette.

Siede ein Dutzend Aepfel wie zur Sauce, rühre ein Viertelpfund Butter und ebenſoviel weißen Zucker darein. Wenn es kalt iſt, thue vier gut geſchlagene Eier daran, lege es in eine dick mit Brodkrumen beſtreute Backſchüſſel, ſo daß ſie auf dem Boden und an den Seiten hängen; dann lege die Aepfelmiſchung darein und beſtreue das Obertheil reichlich mit Brodkrumen. Wenn es gebacken, nimm es heraus und ſtreue geſtoßenen Zucker darüber.

Schweizerpudding.

Lege Schichten von Brodkrumen und Aepfelſchnitten mit Zucker dazwiſchen in eine Schüſſel, bis ſie ſo voll iſt, als ſie halten kann. Die Brodkrumen müſſen die obere Lage bilden; dann gieße zerlaſſene Butter darüber und backe es.

Hafermehlpudding.

Gieße drei Schoppen ſiedende Milch über ein Eckle vom beſten feinen Hafermehl, laß' es über Nacht einweichen; Tags darauf quirle zwei Eier und miſche ein wenig Salz daran, beſtreiche ein Becken, das es gerade faßt, mit Butter, bedecke es dicht mit einer mit Mehl beſtreuten Serviette und ſiede es anderthalb Stunden lang. Mit kalter Butter und Salz zu eſſen.

Wenn der Pudding kalt iſt, ſchneide ihn auf und röſte ihn, wo er dann, mit Butter beſtrichen, wie Haferkuchen zu eſſen iſt.

Gerſtenpudding.

Siede ein Viertelpfund Gerſtengraupen in friſcher Milch, bis ſie vollkommen weich ſind, und, nachdem hiezu anderthalb Schoppen Rahm, zwei geſchlagene Eier, ein Viertelpfund Zucker, ebenſoviel Butter, ein wenig gewärmt, ein Eßlöffel voll Roſenwaſſer und eine kleine Muskatennuß gethan, bedecke ſie eine Stunde lang und rühre ſie oft um. Backe ſie in einer mit Butter beſtrichenen Schüſſel eine halbe Stunde lang.

Holländiſcher Pudding oder Souster.

Zerlaſſe ein Pfund Butter in drei Viertelſchoppen Milch, miſche ſie unter zwei Pfund Semmelmehl, acht Eier und vier Eßlöffel voll Hefe; thue ein Pfund Korinthen und ein Viertelpfund geſtoßenen und geſiebten Zucker darunter.

Digitized by Google

Dieß ist ein sehr guter Pudding zum Warmverspeisen, und ebenso als Kuchen, wenn er kalt verspeist wird. Im letztern Falle kann man Kümmel statt Korinthen dazu nehmen. In einem gut erwärmten Ofen ist er in einer Stunde gebacken.

Holländischer Reispudding.

Weiche ein Viertelpfund Reis eine halbe Stunde lang in warmem Wasser ein, laß' das letztere davon ablaufen und lege ihn in einen Schmortopf mit drei Viertelschoppen Milch und einem halben Zimmtstengel und laß' es gelinde kochen, bis es weich ist. Wenn es kalt, thue vier ganze, gut gequirlte Eier, vier Loth Butter in einer Theetasse voll Rahm zerlassen, sechs Loth Zucker, ein Viertel von einer Muskatennuß und ein gutes Stück Citronenschale dazu.

Mache einen leichten aufgelaufenen Teig in einen Model oder eine Schüssel oder in kleinere Formen und backe den Pudding in einem Bratofen.

Leichte oder deutsche Puddings oder Auflänfe.

Zerlasse sechs Loth Butter in anderthalb Schoppen Rahm, laß' es stehen, bis es fast kalt ist, dann mische vier Loth feines Semmelmehl, ebensoviel Butter, vier Eigelb, zwei Eiweiß und ein wenig Rosen- oder Pomeranzenblüthenwasser damit. Backe es in kleinen, mit Butter bestrichenen Tassen eine halbe Stunde lang. Sie müssen im Augenblicke, wo sie fertig sind, aufgetragen und sogleich gegessen werden, sonst sind sie nicht leicht.

Nimm sie aus den Tassen heraus und gib sie mit weißem Wein und Zucker zu Tische.

Pudding von süß eingemachten Früchten.

Umgib eine Schüssel mit einem dünnen aufgelaufenen Teige und lege frisch eingemachte Pomeranzen, Citronen und Limonen, von jedem zwei Loth, dünn aufgeschnitten, darein. Quirle das Gelbe von acht und das Weiße von zwei Eiern und mische es mit einem halben Pfund weißen Zucker. Gieße die Mischung über die kandirten Früchte und backe sie eine Stunde in einem mäßig erwärmten Ofen.

Ein gerollter Pudding von süß eingemachten Früchten.

Bereite einen Teig aus einem halben Pfunde Semmelmehl und zehn Loth feingeschnittenem Nierenfette, mit Wasser angefeuchtet, rolle ihn oft aus, bis er ganz glatt ist. Das letzte Mal lege darauf eine Schichte von Aprikosen, Himbeeren, Johannisbeeren oder andern Conserven. Dann rolle ihn rund auf, wickle ihn in eine reinliche mit Mehl bestreute Serviette und binde die Enden zu.

Kleine Brodpuddings.

Weiche die Brodkrumen eines Groschensemmel, gerieben, in etwa anderthalb Schoppen warmer Milch ein, wenn sie gehörig eingeweicht, schlage sechs Eier, das Gelbe und Weiße und mische es mit dem Brode, nebst vier Loth gewärmter Butter, Zucker, Pomeranzenblüthenwasser, einem Löffel voll Branntwein, ein wenig Muskatennuß und einem Theelöffel voll Rahm. Klopfe Alles gut und backe es in mit Butter bestrichenen Theetassen. Will man Korinthen dazu nehmen, so reicht ein Viertelpfund hin, wo nicht, so sind sie auch gut ohne diese, oder kann

Digitized by Google

man eingemachte Pomeranzen oder Citronen dazu nehmen. Gib sie mit Puddingsauce zu Tische.

Schnellpuddings.

Hacke Nierenfett, mische es mit geriebenem Brod, einigen Korinthen, dem Gelben von vier und dem Weißen von zwei Eiern, ein wenig geriebener Citronenschale und Ingwer, und mache kleine Kugeln, etwa von der Gestalt und Größe eines Eies, mit ein wenig Mehl daraus.

Halte einen Kochtiegel mit siedendem Wasser bereit und lege sie darein. In zwanzig Minuten sind sie gesotten, sie steigen jedoch in die Höhe, wenn sie fertig sind.

Trage sie mit Puddingsauce auf.

Kollegiumspudding.

Reibe die Krumen von einem Zweigroschenlaibe, hacke ein halb Pfund Nierenfett und mische mit einem halben Pfunde Korinthen zwei Loth fein gemischte Citronen, ebensoviel Pomeranzen, eine Hand voll Zucker, eine Muskatennuß, drei geschlagene Eier, das Gelbe und Weiße besonders. Mache Kugeln in Gestalt und Größe von Gänseeiern daraus. Lege ein halb Pfund Butter in eine Bratpfanne und wenn sie ganz heiß zerlassen, dämpfe sie darin gelinde auf einem Kohlenfeuer, wende sie zwei bis drei Mal um, bis sie hübsch braun sind. Mische ein Glas Branntwein mit dem Teige.

Gib sie mit Puddingsauce auf die Tafel.

Käsepudding.

Reibe sechs Loth Käse und zehn Loth Brod, wärme zwei Loth Butter in drei Achtelschoppen frischer Milch und mische es mit Vorigem, thue zwei gut gequirlte Eier und ein wenig Salz daran.

Backe es eine halbe Stunde lang.

Gesotteuer Brodpudding.

Reibe Weißbrod, gieße siedende Milch darüber und bedecke es dicht. Wenn es eine bis zwei Stunden lang eingeweicht hat, stoße es fein und mische zwei bis drei starkgeschlagene Eier damit.

Thue es in ein Becken, das es gerade faßt, binde eine mit Mehl bestreute Serviette darüber und lege es in siedendes Wasser. Servire den Pudding mit darüber gegossener, zerlassener Butter.

Man kann ihn mit Salz oder Zucker essen.

Pflaumen oder Zwetschgen geben einen guten Pudding, anstatt der Rosinen, entweder zu Nierenfett- oder Brodpudding.

Ein anderer, reicherer.

An drei Viertelschoppen Brodkrumen gieße ebensoviel gebrühte Milch, bedecke es eine Stunde lang. Quirle vier Eier und wenn sie geseiht, thue sie an das Brod, nebst einem Theelöffel voll Mehl, zwei Loth Butter, vier Loth Zucker, einem halben Pfund Korinthen, zwei Loth gestoßenen Mandeln, Pomeranzenblüthenwasser, einem Lothe Pomeranzen, ebensoviel Limonen und dergl. Citronen. Bestreiche ein Becken, das es gerade hält, mit Butter, bestreue eine Serviette mit Mehl, binde sie dicht darüber und siede den Pudding eine Stunde lang.

Digitized by Google

Schwarzbrodpudding.

Reibe ein halb Pfund altbackenes Schwarzbrod, thue ebensoviel Korinthen und gleich viel gehacktes Nierenfett, nebst Zucker und Muskatennuß daran, mische es mit vier Eiern, einem Eßlöffel voll Branntwein und zwei Eßlöffeln voll Rahm, siede es in einer Serviette oder in einem Becken, das es gerade faßt, drei bis vier Stunden lang. Servire es mit süßer Sauce.

Zwiebackpudding.

Schneide vier gewöhnliche Zwiebacke dünn, siede sie in $1\frac{1}{8}$ Schoppen frischer Milch, nebst einem Stücke so fein als möglich geschnittener Citronenschale. Zerreibe es zu einem Brei, daran thue sechs Loth gewärmte Butter, vier Loth Zucker und vier gut geschlagene Eier, endlich einen großen Eßlöffel voll Branntwein.

Backe oder siede den Pudding.

Eine andere Art.

An drei geriebene altbackene neapolitanische Bisquits gieße anderthalb Schoppen siedenden Rahm, wenn sie abgekühlt sind, füge einen Theelöffel voll Zimmt, zu feinstem Pulver gestoßen, das Gelbe von vier und das Weiße von zwei Eiern, einen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser, vier Loth Hutzucker und einen halben Eßlöffel voll glatt geriebenes Semmelmehl hinzu. Siede es in einem Porzellanbecken, mit einer darüber gebundenen, mit Mehl bestreuten Serviette eine Stunde lang, siebe feinen Zucker darüber und lege einfachen Butter darum.

Müffchenpudding.

Schneide sechs altbackene Müffchen (muffins) in möglichst dünne Schnitten, lege sie auf einen Suppenteller, nebst drei Viertelschoppen Branntwein, womit sie zu beträufeln sind. Siede drei Viertelschoppen Rahm gelinde, nebst einem ziemlich in Stücke zerbröckeltem echtem Zimmt, der geriebenen Schale einer Citrone und einem Viertelpfund Zucker, zehn Minuten lang. Rühre es um, bis es abgekühlt, dann mische damit nach und nach das Gelbe von acht gut geklopften Eiern. Bestreiche eine einfache Form von mäßiger Größe mit Butter, lege die Krustenseite der Müffchen auswärts und diese so, abwechselungsweise mit gedörrten Kirschen, hinein. Wenn der Eierrahm kalt ist, gieße ihn, mit Pomeranzenblüthenwasser gewürzt, daran. Laß' die Form in einer Schüssel mit Kleien stehen, bis der Eierrahm eingesaugt ist, dann backe den Pudding eine halbe Stunde lang.

Nelsonpudding.

Lege sechs kleine Kuchen, Nelsonkugeln genannt, oder Reiskuchen, in kleinen Theetassen bereitet, in einen Blechofen. Wenn sie ganz heiß sind, gieße zerlassene Butter, siedend, den Saft von einer halben Citrone, weißen Wein und Zucker darüber und trage sie auf.

Eva'spudding.

Reibe drei Viertelpfund Brod, mische es mit ebensoviel gehacktem Nierenfett, ebensoviel Aepfeln, sowie auch Korinthen, damit mische ferner das Ganze von vier Eiern und die feingeschnittene Schale einer Citrone. Thue es in eine Form, siede es drei Stunden lang und servire den Pudding mit Puddingsauce, dem Safte von einer halben Citrone und einer kleinen Muskatennuß.

Digitized by Google

Zitterpudding.

Brühe drei Schoppen Rahm, wenn er faſt kalt iſt, thue daran vier gutgequirlte Eier, anderthalb Löffel voll Semmelmehl, einige Muskatennüſſe und Zucker, binde es dicht in eine gebutterte Serviette, ſiede den Pudding eine Stunde lang und nimm ihn ſorgfältig heraus, damit er nicht zerbreche. Zerlaſſene Butter, ein wenig Wein und Zucker dazu.

Herzog von Cumberland's Pudding.

Miſche zwölf Loth geriebenes Brod, ebenſoviel gut gereinigte und ausgeleſene Korinthen, gleichviel feingeſchnittenes Rindsnierenfett, ebenſoviel gehackte Aepfel, ſowie auch Lumpenzucker, ſechs Eier, eine halbe Muskatennuß, eine Priſe Salz, die Schale einer Citrone, ſo fein als möglich gehackt, und Citronen, Pomeranzen und Limonen, von jedem einen großen Eßlöffel voll, dünn geſchnitten. Miſche es vollſtändig und thue es in ein Becken, bedecke es ſehr dicht mit Servietten und ſiede den Pudding drei Stunden lang. Gib ihn mit Puddingſauce und dem Safte von einer halben Citrone, mit einander gekocht, zu Tiſche.

Durchſichtiger Pudding.

Schlage acht Eier ſehr ſtark, thue ſie in eine Schmorpfanne, mit einem halben Pfunde feingeſtoßenem Zucker, ebenſoviel Butter und ein wenig geriebener Muskatennuß. Stelle es über das Feuer und rühre es um, bis es ſich verdickt. Dann gieße es in ein Becken zum Abkühlen, bringe einen reichen, aufgelaufenen Teig rings am Rande der Schüſſel an, thue den Pudding darein und backe ihn in einem mäßig warmen Backofen. Er wird ſich leicht und rein ſchneiden laſſen. Man kann, wenn man es wünſcht, kandirte Pomeranzen und Citronen daran thun.

Gerührter Pudding (batter pudding).

Reibe drei Eßlöffel voll feines Semmelmehl in anderthalb Schoppen Milch mit einem Kochlöffel voll Salz allmählig außerordentlich glatt, koche es gelinde, bis es ſich verdickt, rühre vier Loth Butter darein, laß' es kühlen, dann füge das Gelbe von drei Eiern hinzu, beſtreue eine angefeuchtete Serviette mit Mehl, oder beſtreiche ein Becken mit Butter und thue den gerührten Teig darein, binde ihn feſt zu und bringe ihn, das Untere nach oben gekehrt, in ſiedendes Waſſer. Siede ihn anderthalb Stunden lang und gib ihn mit einfacher Butter zu Tiſche. Nach Gefallen kann man auch ein wenig Ingwer, Muskatennuß und Citronenſchale dazu nehmen. Hiezu gib ſüße Sauce.

Gerührter Pudding mit Fleiſch.

Mache einen gerührten Teig mit Semmelmehl, Milch, Eiern, Pfeffer und Salz, gieße ein wenig davon auf den Boden einer Puddingſchüſſel, dann lege gewürztes Fleiſch irgend einer Art darein, nebſt ein wenig gehackter Zwiebel, gieße den Ueberreſt des Teiges darauf und backe es in einem gelind erwärmten Ofen.

Manche lieben ein Hammelsnierenſtück in ſolchem Teige gebacken, das zuvor von dem größern Theile ſeines Fettes gereinigt worden.

Kleine Reispudding.

Reinige zwei große Eßlöffel voll Reis und koche ihn gelind in drei

Digitized by Google

Viertelschoppen Milch, bis er dick ist, dann thue ein eigroßes Stück Butter und etwa drei Viertelschoppen dicken Rahm daran und laß' es Ein Mal aufkochen. Wenn es kalt ist, mische vier Eigelb und zwei Eiweiß, wohl geschlagen, Zucker und Muskatennuß nach Belieben, nebst geriebener Citrone und ein wenig Zimmt daran.

Bestreiche kleine Tassen mit Butter, fülle sie zu drei Theilen voll und lege auf den Boden ein wenig Pomeranzen oder Citronen. Backe die Puddings drei Viertelstunden lang in einem gelind erwärmten Ofen. Gib sie im Augenblicke, wo sie gespeist werden, mit süßer Sauce, entweder in der Schüssel oder in einem Brühnäpfchen zu Tische.

Einfach gesottener Reispudding.

Lese etwas Reis und wasche ihn, thue ein wenig feingestoßenen Piment, aber nicht viel, daran, binde den Reis in eine Serviette und laß' ihm hinreichend Raum zum Aufgehen. Siede ihn ein bis zwei Stunden lang in einer Quantität Wasser. Wenn der Pudding fertig, speise ihn mit Butter und Zucker, oder Milch. Nimm Citronenschalen dazu, wenn man es wünscht.

Er ist sehr gut ohne Gewürz und mit Salz und Butter gespeist.

Eine andere Art.

Weiche ein Viertelpfund Reis eine halbe Stunde lang in Wasser ein, dann binde ihn in eine Serviette, mit einem halben Pfunde Rosinen und laß' ihm Raum zum Aufgehen. Siede ihn zwei Stunden lang und dann nimm ihn heraus. Gieße zerlassene Butter, nebst ein wenig Zucker und Muskatennuß darüber.

Noch eine andere Art.

Binde ein Viertelpfund gereinigten Reis in eine Serviette und laß' ihm gehörig Raum zum Anschwellen. Siede ihn eine Stunde lang. Nimm ihn heraus, binde ihn auf und rühre ein Viertelpfund Butter, etwas Muskatennuß und Zucker darein. Trage ihn mit zerlassener Butter in der Schüssel auf.

Ein reicher Reispudding.

Siede ein halb Pfund Reis in Wasser, nebst einem kleinen Bischen Salz, bis er ganz weich ist, gieße ihn trocken ab, mische ihn mit vier Eigelb und soviel Eiweiß, drei Achtelschoppen Rahm, in dem vier Loth frische Butter zerlassen worden, einem Viertelpfund Rindsnierenfett oder Mark, oder Kalbsnierenfett, fein gehackt, drei Viertelpfund Korinthen, zwei Eßlöffeln voll Branntwein, einem Eßlöffel voll Pfirsichwasser oder Ratafia, Muskatennuß und geriebener Citronenschale. Wenn dieß gehörig gemischt, lege einen Teig um den Rand der Schüssel und fülle sie. Schnitten von eingemachten Pomeranzen, Limonen und Citronen kann man, nach Belieben, dazu nehmen. Backe ihn in einem mäßig erwärmten Ofen.

Reispudding mit Früchten.

Laß' den Reis in sehr wenig Milch über dem Feuer aufgehen, thue dann Früchten irgend einer Art daran, als Johannisbeeren, gebrühte Stachelbeeren, geschälte und aufgeschnittene Aepfel, Rosinen, oder schwarze Johannisbeeren und binde ihn mit einem Ei, siede ihn gut und gib ihn mit Zucker zu Tische.

Digitized by Google

Reispudding mit gedörrten Korinthen.

Siede eine Taſſe voll Reis, wie zu Currie, wenn er kalt iſt, vermiſche ihn mit ebenſoviel gewaſchenen Korinthen, einem Ei, zwei Loth Butter und vier Loth Zucker. Binde es in eine mit Mehl beſtreute Serviette und ſiede es drei Viertelſtunden lang. Servire den Pudding mit ſüßer Sauce.

Gebackener Reispudding.

Laß' Reis aufgehen wie vor, dann thue etwas mehr Milch, ein Ei, Zucker, Piment und Citronenſchalen daran. Backe es in einer tiefen Schüſſel.

Eine andere Art für die Familie.

Thue ein halb Pfund ausgeleſenen und gewaſchenen Reis in eine ſehr tiefe Pfanne, dazu vier Loth Butter, acht Loth Zucker, ein wenig geſtoßenen Piment und ſechs Schoppen Milch. Weniger Butter reicht auch hin, oder etwas Nierenfett. Backe es in einem gelind erwärmten Ofen.

Stachelſchweinpudding.

Siede drei Viertelſchoppen Reis in friſcher Milch, bis er vollkommen weich und nicht zu trocken iſt, dann füge hinzu: ſechs geſchlagene Eier, einen Eßlöffel voll Ratafia, ſo viel Zucker als genügt und ein wenig geriebene friſche Citrone, miſche es gut und ſiede es anderthalb Stunden lang in einer Form. Bringe den Pudding dann in eine warme Schüſſel und beſtecke ihn dicht mit in ſechs Theile geſpaltenen Mandeln. Gib ihn, mit reichem Eierrahm darum gegoſſen, zu Tiſche. Er iſt eben ſo gut kalt.

Georgspudding.

Siede eine Hand voll Reis in ein klein wenig Milch mit einem großen Stücke Citronenſchale ſehr weich. Laß' ihn trocken ablaufen, dann miſche damit ein Dutzend anſehnlich große Aepfel, ſo trocken als möglich zu einem Brei gekocht, füge ein Glas weißen Wein, das Gelbe von fünf Eiern und vier Loth Pomeranzen und Citronen, dünn geſchnitten, hinzu, mache es ſehr ſüß. Umgebe eine Form oder ein Becken mit einem ſehr guten Teige, ſchlage die fünf Eiweiß zu einem ſehr ſtarken Schaum und miſche ſie mit den übrigen Beſtandtheilen, fülle die Form und backe den Pudding hübſch braun.

Gib ihn in umgekehrter Geſtalt mit folgender Sauce auf die Tafel, zwei Gläſer Wein, ein Eßlöffel voll Zucker, zwei Eigelb und ein wallnußgroßes Stückchen Butter, koche es gelinde, ohne es zu ſieden und gieße es aus dem Brühnapfe hin und her, bis es die gehörige Dicke hat, dann gieße es an die Schüſſel.

Ein vortrefflicher einfacher Kartoffelpudding.

Nimm ein halb Pfund geſottene Kartoffeln, vier Loth Butter, das Gelbe und Weiße von zwei Eiern, drei Achtelſchoppen Rahm, einen Eßlöffel voll weißen Wein, ein klein wenig Salz, den Saft und die Schale einer Citrone, ſchlage Alles zu einem Schaume, thue Zucker nach Belieben daran. Mache einen Teig dazu oder nicht, wie es beliebt. Backe den Pudding. Will man ihn reicher haben, ſo nimm ſechs weitere Loth Butter, eingemachte Früchte und Mandeln und ein weiteres Ei.

Digitized by Google

Kartoffelpudding mit Fleisch.

Siede Kartoffeln zu einem Brei, reibe sie durch einen Durchschlag und mache mit Milch und zwei Eiern einen dicken gerührten Teig daraus. Lege einige gewürzte Fleischschnitten in eine Schüssel, dann ein wenig Butter und über die letzte Lage gieße den Rest des Teiges. Backe den Pudding zu einer hübschen braunen Farbe.

Ein ausnehmend guter Kartoffelnierenfettpudding.

Zu einem Pfunde zum Brei geriebenen Kartoffeln thue, so lange sie warm sind, ein Viertelpfund Nierenfett und vier Loth Semmelmehl, ein wenig Salz und so viel Milch, als es bedarf, um ihm die Konsistenz eines gewöhnlichen Nierenfettpuddings zu geben. Lege es in eine Schüssel, oder rolle es zu Klößchen und backe sie hübsch braun.

Fleischschnitten- oder Nierenpudding.

Wenn es Nieren sind, schneide sie auf, weiche sie ein und würze sie oder das Fleisch. Mache einen Teig von Nierenfett, Mehl und Milch, rolle ihn aus und umgebe ein Becken damit, lege die Nieren oder Schnitten darein, bedecke sie mit Teig und drehe den Rand einwärts. Bedecke den Pudding mit einer Serviette und siede ihn geraume Zeit.

Beef-steakpudding.

Bereite einige gute Beefsteaks, wie oben S. 56 angegeben, rolle sie mit Fett dazwischen und, wenn man will, nimm ein wenig gehackte Zwiebeln dazu. Lege einen Nierenfetteig in ein Becken und die Steaksrollen darein, bedecke das Becken mit einem Teige und drehe die Ränder einwärts, damit die Brühe sich darin halte. Bedecke ihn dicht mit einer darüber gebundenen Serviette und laß' den Pudding langsam sieden, aber geraume Zeit.

Gebackener Beef-steakpudding.

Mache einen dünnen Teig von Milch, zwei Eiern und Semmelmehl, oder was noch weit besser ist, von gesottenen Kartoffeln, durch einen Durchschlag getrieben, an, lege ein wenig davon auf den Boden der Schüssel, dann thue die Beefsteaks, wie vorbereitet und sehr gut gewürzt, darein, gieße den Ueberrest des gerührten Teiges darüber und backe den Pudding.

Hammelfleischpudding.

Würze Hammelschnitten mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zwiebeln, lege eine Schichte davon auf den Grund der Schüssel und gieße einen dünnen Teig von gesottenen, durch einen Durchschlag getriebenen Kartoffeln und mit Milch und einem Ei vermischt, darüber, dann lege die übrigen Schnitten und den Rest des Teiges darein und backe den Pudding.

Ein dünner Teig aus Semmelmehl anstatt Kartoffeln ist auch gut, erfordert aber mehr Eier und erreicht die Güte des Kartoffelteiges doch nicht.

Eine andere Art.

Schneide Schnitten von einer Keule ab, die nicht ganz gekocht und lege sie in ein mit einem guten Nierenfetteige umgebenes Becken. Würze sie mit Pfeffer, Salz und feingehackten Zwiebeln oder Schalotten.

Markpudding.

Gieße drei Schoppen siedenden Rahm über die geriebenen Brodkru-

Digitized by Google

men eines Groschenlaibes, bedecke es, bis es abgekühlt ist, dann mische damit ein halbes Pfund geschälte, mit zwei Eßlöffeln voll Rosenwasser feingestoßene Mandeln, das Gelbe von sechs Eiern, zwölf Loth gehackte, eingemachte Citronen und Limonen, ein Pfund Ochsenmark, ein halbes Pfund Korinthen, die geriebene Schale einer halben Citrone, zwei große Eßlöffel voll Branntwein und ebensoviel süßen Wein. Lege einen Teig um die Schüssel herum und backe den Pudding fünfunddreißig Minuten lang. Siebe Zucker darüber, wenn er aufgetragen wird. Während die Eier gequirlt werden, thue eine Prise Salz daran.

Nierenfettpudding.

Hacke ein Pfund Nierenfett, mische es mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Semmelmehl, zwei besonders geschlagenen Eiern, ein wenig Salz und nur so viel Milch, als zur Bereitung des Teiges nöthig ist. Siede ihn vier Stunden lang. Der Pudding ißt sich gut am folgenden Tage, in Schnitten zerlegt und auf dem Roste gebraten.

Das äußere Fett von Lenden- und Halsstücken des Hammelfleisches gibt einen delikateren Pudding, als Nierenfett und beide sind zu diesem Zwecke weit besser, als Butter, die den Pudding schwarz und fest macht.

Gebackener Nierenfettpudding.

Siede anderthalb Schoppen Milch, wenn sie kalt geworden, rühre sie in ein halb Pfund Semmelmehl und zwölf Loth gehacktes Nierenfett, thue zwei Eier und einen Theelöffel voll Salz daran. Wenn es ein Rosinenpudding werden soll, so nimm sechzehn bis zwanzig Loth ausgekernte Rosinen dazu und laß' das Salz weg.

Kalbsnierenfettpudding.

Schneide das Weiche eines Dreigroschenlaibes in Schnitten, siede und versüße sechs Schoppen frische Milch und gieße sie darüber. Wenn das Brod eingeweicht, gieße ein wenig von der Milch ab und mische sie mit sechs gutgeschlagenen Eiern und einer halben Muskatennuß. Lege die Brodschnitten in eine Schüssel, mit Schichten von Korinthen und gehacktem Kalbsnierenfett, von jedem ein Pfund. Bestreiche die Schüssel gut mit Butter und backe den Pudding, oder kann man ihn auch, wenn man lieber will, in einem Becken sieden.

Jägerspudding.

Mische ein Pfund Nierenfett mit ebensoviel Semmelmehl, ebensoviel Korinthen, deßgleichen Rosinen, ausgekernt und ein wenig geschnitten, der Schale von einer halben Citrone, so fein als möglich gehackt, sechs Stücken spanischen Pfeffer, zu feinem Pulver gestoßen, vier Eiern, einem Glase Branntwein, ein wenig Salz und so wenig Milch, als nöthig ist, um ihm die gehörige Konsistenz zu geben. Siede den Pudding in einer mit Mehl bestreuten Serviette oder in einem Melonenmodel, acht bis neun Stunden lang. Trage ihn mit süßer Sauce auf. Thue zuweilen einen Eßlöffel voll Pfirsichwasser daran, um dem Geschmacke Abwechselung zu geben.

Dieser Pudding hält sich, nach dem Sieden und Abkühlen, sechs Monate lang, wenn man ihn, in dieselbe Serviette gebunden, aufbewahrt und in einen Bogen Packpapier eingewickelt aufhängt, um ihn vor Staub

Digitized by Google

Ratafia, einen großen Eßlöffel voll Pomeranzen- oder Rosenwasser, eine Viertelmuskatennuß und vier Loth Zucker. Backe den Pudding in einer seichten, mit Teig eingefaßten Schüssel und nimm ihn zum Auftragen heraus, indem ein wenig Zucker darüber gestreut wird.

Kastanienpudding.

Siede achtzehn Kastanien eine Viertelstunde lang in Wasser, schäle sie und stoße sie in einem Mörser mit etwas süßem Wein und Pomeranzenblüthenwasser, bis sie zu einem dünnen Teige werden. Mische das Gelbe von zwölf und das Weiße von sechs Eiern, gutgeschlagen, mit fünfthalb Schoppen Rahm und einem halben Pfund darin gewärmter Butter, versüße es nach Geschmack und füge ein wenig geschabte Muskatennuß und ein Bischen Salz dazu. Thue an dieß den Kastanienteig und rühre es über dem Feuer um, bis er dick ist. Umgebe eine Schüssel mit aufgelaufenem Teige, gieße die Mischung darein und backe sie.

Ist kein Rahm zu haben, so verdicke eine Maß frische Milch mit zwei bis drei geschlagenen Eierdottern und einem Theelöffel voll Reismehl.

Quittenpudding.

Brühe einige Quitten, bis sie sehr weich sind, schäle sie und nimm alles Fleisch heraus. Streue Ingwer, Zimmt und so viel Zucker darüber, daß sie sehr süß werden. Nimm auf anderthalb Schoppen Rahm das Gelbe von drei bis vier Eiern und rühre darein so viel von dem Quittenfleische, daß es gehörig dick wird. Fasse eine Schüssel mit Teig ein, thue den Pudding darein und backe ihn. Weiße Birnen, Pflaumen, Aprikosen, oder andere Früchte, kann man auf dieselbe Weise zubereiten.

Vortrefflicher Aprikosenpudding.

Halbire zwölf große Aprikosen, brühe sie, bis sie weich sind, mittlerweile gieße anderthalb Schoppen siedenden Rahm an die geriebenen Krumen eines Groschenlaibes, wenn sie halb abgekühlt, thue ein Viertelpfund Zucker, das Gelbe von vier geschlagenen Eiern und ein Glas weißen Wein daran. Stoße die Aprikosen in einem Mörser, nebst einigen oder allen Kernen derselben, mische dann die Früchte mit den andern Bestandtheilen, lege einen Teig in einer Schüssel herum und backe den Pudding eine halbe Stunde lang.

Gebackener Stachelbeerenpudding.

Dämpfe Stachelbeeren in einem Topfe auf einem warmen Herde, oder in einem mit Wasser gefüllten Brühnapfe, bis sie zu einem Brei werden. Nimm anderthalb Schoppen von dem durch ein rohes Sieb gepreßten Safte und quirle ihn mit drei geschlagenen und geseihten Eiern und drei Loth Butter, versüße es gut und mache einen Teig um eine Schüssel. Einige Semmelkrumen müssen mit Obigem gemischt werden, um ihm ein wenig Konsistenz zu geben, oder kann man ein Viertelpfund neapolitanischen Zwieback dazu nehmen.

Himbeeren oder Johannisbeeren kann man auch statt Stachelbeeren nehmen, sie sind eben so gut.

Bohnenpudding.

Siede und schäle alte Bohnen, stoße sie in einem Mörser, mit sehr

Digitized by Google

wenig Pfeffer und Salz, etwas Rahm und einem Eierdotter. Ein wenig Spinatsaft gibt eine schönere Farbe, es ist aber auch ohne dieß gut. Siede den Pudding in einem Becken, das ihn gerade faßt, eine Stunde lang und gieße Petersilie und Butter darüber.

Gib ihn mit Speck zu Tische.

Wurmkrautpudding.

Schlage sieben Eier, das Gelbe und Weiße besonders, thue anderthalb Schoppen Rahm, fast ebensoviel Spinatsaft, ein wenig Wurmkrautsaft, den man durch Stoßen der Pflanze in einem Mörser erlangt, ein Viertelpfund neapolitanischen Zwieback, Zucker nach Geschmack, ein Glas weißen Wein und etwas Muskatennuß daran. Gieße Alles in einen Brühnapf, um es über dem Feuer gerade nur zu verdicken, dann thue es in eine mit einem Teige umgebene Schüssel, daß man es herausnehmen kann und backe es.

Schlüsselblumenpudding.

Schneide und stoße die Blüthen von einem halben Simri Schlüsselblumen klein, nebst einem halben Pfunde neapolitanischen Zwieback und fünfthalb Schoppen Rahm. Siede sie und wenn sie ein wenig abgekühlt, mische darein sechzehn Eier, mit ein wenig Rosenwasser und einer halben Tasse Milch, die zuvor miteinander geschlagen worden. Versüße den Pudding und backe ihn in einer mit Teig umgebenen oder mit Butter bestrichenen Schüssel. Nach dem Backen bestreue ihn mit feinem Zucker und gib ihn warm zu Tische.

Shelford'scher Pudding.

Mische drei Viertelpfund Korinthen oder Rosinen, ein Pfund Nierenfett, ebensoviel Semmelmehl, ein wenig gute Milch, etwas Citronenschale und ein wenig Salz. Siede den Pudding sechs Stunden lang in einer Melonenform.

Branntweinpudding.

Umgib eine Form mit ausgekernten Topfrosinen oder gedörrten Kirschen, dann mit dünnen Semmelschnitten, hierauf mit in Ratafia eingemachten Früchten, oder Maccaronen, dann die Früchte, Semmeln und Maccaronen immer nach einander, bis die Form voll ist und gieße dazwischen zwei Gläser Branntwein allmählig darüber. Schlage vier Eier, das Gelbe und Weiße, thue anderthalb Schoppen leicht versüßte Milch oder Rahm, eine halbe Muskatennuß und die Schale einer halben Citrone, fein gerieben, daran. Laß' die Flüssigkeit in die festen Theile einsaugen, dann bestreue eine Serviette mit Semmelmehl, binde sie dicht über die Form und siede den Pudding eine Stunde lang, die rechte Seite der Form sei nach oben gekehrt. Gib ihn mit Puddingsauce auf die Tafel.

Buttermilchpudding.

Wärme zwei Maß frische Milch, laß' sie mit drei Schoppen Buttermilch gerinnen, treibe das Geronnene durch ein Sieb, wenn es trocken ist, stoße es in einem steinernen Mörser, mit nahezu einem halben Pfund Zucker, einer weichgesottenen Citrone, den geriebenen Krumen einer Semmel, einer geriebenen Muskatennuß, sechs bittere Mandeln, einem Viertel-

47X424

Digitized by Google

pfund warmer Butter, einem Theelöffel voll guten Rahm, dem Gelben von fünf und dem Weißen von drei Eiern, einem Glase süßen Wein und ebensoviel Branntwein.

Wenn Alles sich gehörig vermischt hat, backe es in kleinen Tassen oder Schüsselchen, die gut mit Butter bestrichen sind, ist der Boden nicht braun, so gebrauche eine glühende Eisenschaufel, trage aber den Pudding so schnell als möglich und mit Puddingsauce auf.

Arrow-rootpudding.

Mische einen Dessertlöffel voll Arrowrootpulver in zwei Mal so viel kalter Milch, gieße anderthalb Schoppen siedende Milch darüber, worin ein Viertelpfund Butter und ein Achtelpfund Zucker aufgelöst, dabei immer umgerührt worden. Thue ein wenig Muskatennuß und fünf Eier daran. Backe den Pudding eine Stunde lang in einer mit Teig umgebenen Schüssel. Nimm ihn heraus.

Eingemachte Früchte irgend einer Art, auf den Boden gelegt, speisen sich gut dazu. Soll der Pudding klar aussehen, so nimm Wasser statt Milch.

Puddings von geronnener Milch.

Laß' sechs Schoppen Milch gerinnen, drücke die Molken davon, reibe das Geronnene durch ein Sieb und mische damit ein Viertelpfund Butter, die Krumen eines Groschenlaibes, zwei Eßlöffel voll Rahm, eine halbe Muskatennuß, eine kleine Quantität Zucker und zwei Eßlöffel voll weißen Wein. Bestreiche kleine Tassen oder kleine Pastetenpfännchen mit Butter und fülle sie zu drei Theilen an. Pomeranzenblüthenwasser ist eine gute Aufbesserung. Backe sie mit Sorgfalt.

Gib süße Sauce besonders dazu.

Gesotteuer ditto.

Reibe das Geronnene von fünf Maß Milch, gut abgegossen, durch ein Sieb, mische damit sechs Eier, ein wenig Rahm, zwei Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser, eine halbe Muskatennuß, je drei Eßlöffel voll Semmelmehl und Brodkrumen und je ein halbes Pfund große und kleine Rosinen. Siede den Pudding eine Stunde in einer dicken, gut mit Mehl bestreuten Serviette.

Holländischer ditto.

Schlage ein halbes Pfund geronnene Milch und ein halbes Pfund Butter zu einem Rahm, quirle darein sieben gutgeschlagene Eier, ein halbes Pfund Butter, ebensoviel gut gereinigte Korinthen, eine halbe geriebene Citrone und eine halbe Muskatennuß. Schlage es bis zum Augenblicke des Backens fort. Siebe Zucker darüber.

Pepinäpfelpudding.

Dämpfe sechs Pepinäpfel in Rebenblättern mit Wasser bedeckt, sehr gelinde, so daß das Innere gar wird, ohne daß die Schale aufspringt. Wenn sie weich sind, schäle sie und nimm den Brei mit einem Theelöffel aus dem Kerngehäuse. Treibe sie durch einen Durchschlag, thue zwei Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser, drei geschlagene Eier, ein Glas Rosinenwein, anderthalb Schoppen gebrühten Rahm und Zucker und

Digitized by Google

Muskatennuß nach Geschmack daran. Lege einen dünnen aufgelaufenen Teig auf den Boden und an die Seiten der Schüssel, schneide Citronenschale sehr dünn, so fein als möglich und lege sie in die Schüssel, ebenso Citronen, Pomeranzen und Limonen in kleinen Schnitten, aber nicht so dünn, daß sie sich beim Backen auflösen.

Yorkshirer Pudding.

Mische fünf Eßlöffel voll Semmelmehl mit drei Schoppen Milch und drei gutgeschlagenen Eiern. Bestreiche die Pfanne mit Butter. Wird der Pudding durch das Backen unter der Speise braun, so wende die andere Seite nach oben und bräune diese. Er muß in einer viereckigen Pfanne bereitet und in Stücke geschnitten zu Tische gegeben werden. Stelle ihn zuvor über ein Kohlbecken und rühre ihn einige Minuten lang um.

Ein schnellbereiteter Pudding.

Mische Semmelmehl und Nierenfett, je ein halb Pfund, vier Eier, drei Achtelschoppen frische Milch, ein wenig Muskatenblüthe und Muskatennuß, ein Viertelpfund Rosinen und ebensoviel Korinthen gut durcheinander und siede es drei Viertelstunden lang, der Topf muß aber bedeckt sein, sonst braucht es länger.

Eine Charlotte.

Schneide so viele sehr dünne Schnitten von weißem Brode auf, als nöthig sind, um den Boden einer Backschüssel damit zu bedecken und ihre Seiten einzufassen, bestreiche sie aber zuvor dick mit Butter. Lege dünngeschnittene Aepfel schichtenweise in die Schüssel, bis sie voll ist und streue Zucker und kleine Stückchen Butter dazwischen. Mittlerweile weiche so viel dünne Brodschnitten, als man bedarf, um das Ganze zu bedecken, in warmer Milch ein, darüber lege einen Teller, mit einem Gewichte darauf, um das Brod fest auf den Aepfeln zu erhalten. Backe es langsam drei Stunden lang.

Rahmpudding.

Siede drei Schoppen Rahm, mit einem Blatt Muskatenblüthe, drei Gewürznelken und einer halben geriebenen Muskatennuß und laß' ihn dann abkühlen. Schlage acht Eier, aber nur von dreien das Weiße, selbe sie und mische sie mit einem Eßlöffel voll vom feinsten Semmelmehl und einem Viertelpfund geschälten und mit einem Eßlöffel voll Pomeranzenblüthen- oder Rosenwasser gestoßenen Mandeln. Mische dieses allmählig an den Rahm und rühre Alles gut untereinander. Nimm eine dicke Serviette, befeuchte sie und bestreute sie gut mit Semmelmehl, gieße die Mischung darein, binde sie dicht zu und lege sie in siedendes Wasser. Laß' den Pudding eine halbe Stunde lang sehr stark sieden. Wenn er gar ist, lege ihn sorgfältig in eine Schüssel, streue feinen Zucker darüber und gieße Puddingsauce darum.

Ein Walliserpudding.

Laß' ein halb Pfund gute Butter sachte schmelzen, quirle damit das Gelbe von acht und das Weiße von vier Eiern, mische zwölf Loth Hutzucker und die geriebene Schale einer Citrone darein. Mache einen Teig

Digitized by Google

in eine Schüssel zum Herausnehmen, gieße das Obige hinein und backe sie hübsch.

Kräuterpudding.

Pflücke zwei Hände voll Petersilienblätter von den Stielen, halb so viel Spinat, zwei Herzen von Salatköpfen, eine große Hand voll Senfkraut und Kresse, einige Blätter weißen Mangold und eine kleine Hand voll Schnittlauch, wasche und siede Alles drei Minuten lang mit einander, gieße das Wasser davon und zerquetsche es sehr fein, mische es gut und thue Salz und Pfeffer daran. Halte einen dünnen Teig, aus zwei Loth Semmelmehl, anderthalb Schoppen dünnen Rahm und zwei Eiern angemacht, bereit, rühre ihn unter die Kräuter und bedecke die Schüssel mit einem starken Teige. Dieser Pudding hat viel von dem Geschmacke des Eierkuchens (Omelette).

Sehr guter Eierfisch.

Klopfe einige Eier in eine kleine Tortenschüssel auf, ohne aber das Gelbe zu verrühren oder eines über das andere zu legen. Träufle warme Butter daran und streue Brodkrumen leicht darüber. Stelle es in den Ofen, bis das Weiße sich gesetzt hat und gib es, mit einem Petersilienkranze umgeben, zu Tische.

Klöße.

Oxforder Klöße.

Nimm vier Loth geriebenes Brod, Korinthen und gehacktes Nierenfett, von jedem ein Viertelpfund, zwei große Eßlöffel voll Semmelmehl, ziemlich viel geriebene Citronenschale, ein Stückchen Zucker und ein wenig feingestoßenen Piment, mische es mit zwei Eiern und ein wenig Milch, mache fünf Klöße daraus und backe sie hübsch gelb braun. Mit Mehl, statt Brod gemacht, aber nur von der Hälfte der Quantität, sind sie vortrefflich.

Gib süße Sauce dazu.

Nierenfettklöße.

Bereite sie wie Pudding (S. 177) und laß' sie in siedendes Wasser oder in siedende Fleischbrühe fallen, oder siede sie in einer Serviette.

Aepfel-, Korinthen- oder Zwetschgenklöße, oder Puddings.

Bereite sie wie vor und umgebe ein Becken mit einem ziemlich dünnen Teige, fülle es mit der Frucht an und bedecke es, binde eine Serviette dicht darüber und siede sie, bis die Frucht gar genug ist.

Hefen- oder Suffolkklöße.

Mache einen sehr leichten Hefenteig, wie zum Brode, nimm aber statt Wasser Milch und thue Salz daran. Laß' ihn eine Stunde lang vor dem Feuer gehen.

Zwanzig Minuten vor dem Auftragen halte eine große Schmorpfanne mit siedendem Wasser bereit, mache Kugeln aus dem Teige, von der Größe eines mittlern Apfels, lege sie darein und siede sie zwanzig Minuten lang. Wenn man zweifelt, ob sie gar genug seien, so steche mit einer Gabel in einen Kloß und wenn sie rein heraus kommt, so ist er fertig.

Beim Essen muß man sie am Obertheile mit zwei Gabeln auseinander

Digitized by Google

reißen, weil sie durch ihren eigenen Dampf sonst schwer werden. Man esse sie unmittelbar mit Fleisch, Zucker und Butter, oder Salz.

Norfolkklöße.

Mische mit anderthalb Schoppen Milch, zwei gutgeschlagenen Eiern und ein wenig Salz, so viel Semmelmehl als zu einem dicken gerührten Teige nöthig ist. Laß' je einen Löffel voll davon in eine Pfanne mit siedendem Wasser tropfen, in drei Minuten sind sie gar. Nimm sie heraus, lege sie auf ein Sieb, um sie abträufen zu lassen und trage sie schnell mit kalter Butter auf. Das Wasser darf nicht zu sieden aufhören, so lange man sie kochen läßt.

Pfannkuchen.

Einfache Pfannkuchen.

Mache einen leichten dünnen Teig aus Eiern, Mehl und Milch. Backe die Kuchen in einer kleinen Pfanne in heißem Bratenfett oder Speck. Salz, oder Muskatennuß und Ingwer können auch dazu genommen werden.

Zucker und Citronen sind damit zu serviren. Wenn die Eier selten sind, so kann man den Teig mit Mehl und Dünnbier, Ingwer ꝛc. anmachen, oder reiner Schnee mit Semmelmehl und sehr wenig Milch thut es ebenso gut als Eier.

Feine Pfannkuchen ohne Butter oder Speck gebacken.

Schlage sechs frische Eier außerordentlich stark, mische sie, wenn sie geseiht, mit anderthalb Schoppen Rahm, einem Viertelpfund Zucker, einem Glase Wein, einer halben geriebenen Muskatennuß, der geriebenen Schale einer ganzen Citrone und so viel Semmelmehl, daß der Teig fast so dick wird als gewöhnlicher Pfannkuchenteig, doch nicht ganz. Man läßt die Backpfanne ziemlich warm werden, wischt sie mit einem reinen Tuche aus und backt dann die Pfannkuchen dünn.

Reispfannkuchen.

Koche ein halb Pfund Reis in ein klein wenig Wasser zu einer Gallerte ein, wenn er kalt ist, rühre anderthalb Schoppen Rahm, acht Eier, ein wenig Salz und Muskatennuß daran, sowie ein halb Pfund ein klein wenig erwärmter Butter und thue so viel Mehl hinzu, daß der Teig dick genug wird. Backe sie in so wenig Speck oder Bratenfett als möglich.

Frische Pfannkuchen.

Quirle acht Eigelb und vier Eiweiß, seihe sie in anderthalb Schoppen Rahm, thue eine geriebene Muskatennuß und Zucker nach Geschmack daran, stelle sechs Loth frische Butter zum Feuer, rühre sie um und wenn sie warm wird, gieße sie an den Rahm, der warm sein muß, wenn man die Eier daran thut, dann rühre es mit nahezu einem halben Pfunde Mehl glatt. Backe die Pfannkuchen sehr dünn, den ersten mit einem Stückchen Butter, die andern aber nicht. Gib mehrere auf einander zu Tische.

Neuenglische Pfannkuchen.

Rühre anderthalb Schoppen Rahm, fünf Eßlöffel voll feines Semmelmehl, sieben Eigelb und vier Eiweiß, nebst ein klein wenig Salz untereinander, backe sie sehr dünn in frischer Butter und streue zwischen jeden Zucker und Zimmt. Trage sechs bis acht zumal auf.

Digitized by Google

Rahmpfannkuchen.

Mische zwei gutgeschlagene Eierdotter mit anderthalb Schoppen Rahm, vier Loth gesiebtem Zucker, ein wenig Muskatennuß, Zimmt und Muskatenblüthe. Reibe die Pfanne mit ein wenig Butter ein und backe die Pfannkuchen dünn.

Schnitten (Küchlein).

Mache sie aus irgend einem der für Pfannkuchen vorgeschriebenen Teige, indem man eine kleine Quantität Bratenfett in die Pfanne tropfen läßt, oder bereite sie von der einfachern Art und lege geschälte, aufgeschnittene und ausgekernte Aepfel (Aepfelschnitten) in den Teig und backe ein wenig davon mit jeder Schnitte, Korinthen, oder Citronen, so dünn als Papier aufgeschnitten, geben eine angenehme Abwechselung. Wenn man Schnitten für eine Gesellschaft backt, muß man eine Serviette in die Schüssel legen. Jede Art eingemachter oder frischer Früchte kann man in Schnitten backen.

Austernschnitten

s. S. 42.

Spanische Schnitten.

Schneide eine französische Semmel in längliche, fingerdicke Theile von beliebiger Gestalt, laß' sie in ein wenig Rahm mit Muskatennuß, Zucker, gestoßenem Zimmt und einem Ei einweichen. Ist dieß geschehen, so backe sie hübsch braun und gib sie mit Butter, Wein und Zuckersauce zu Tische.

Kartoffelschnitten.

Siede zwei große Kartoffeln, reibe sie fein, quirle vier Eigelb und drei Eiweiß und thue einen großen Löffel voll Rahm, ebensoviel süßen Wein, ein wenig Citronensaft und Muskatennuß daran, klopfe diesen Teig wenigstens eine Stunde lang. Er wird außerordentlich leicht sein. Lege eine ziemliche Menge guten Speck in eine Schmorpfanne und laß' je einen Löffel voll von dem Teige darein tropfen. Backe sie und gib als Sauce ein Glas weißen Wein, den Saft einer Citrone, einen Dessertlöffel voll Pfirsichblüthen- oder Mandelwasser und ein wenig weißen Zucker, mit einander erwärmt, zu Tische, sie darf aber nicht in die Schüssel gegossen werden.

Eine andere Art.

Schneide Kartoffeln dünn, tauche sie in einen guten dünnen Teig und brate sie. Bestreue sie vor dem Auftragen mit weißem Zucker. Zu dem Teige müssen Citronenschalen und ein Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser genommen werden.

Buchweizenschnitten, Bücklinge genannt.

Rühre sechs Loth Buchweizenmehl mit einem Theelöffel voll warmer Milch und einem Eßlöffel voll Hefe unter einander, laß' den Teig etwa eine Stunde lang vor dem Feuer aufgehen, dann mische damit vier gutgeschlagene Eier und so viel Milch, als nöthig ist, um dem Teige die gewöhnliche Dicke des Pfannkuchenteiges zu geben und backe sie wie diese.

Digitized by Google

Fleiſchfarbige Schnitten.

Siede eine große rothe Rübe, bis ſie weich iſt, ſtoße ſie in einem ſteinernen Mörſer fein, thue das Gelbe von vier Eiern, zwei Eßlöffel voll Semmelmehl und drei voll Rahm, den Saft und die Schale einer halben Citrone, eine halbe Muskatennuß und ein Glas Branntwein daran. Rühre Alles gut unter einander und backe die Schnitten in Butter. Garnire ſie mit grünem Eingemachtem, eingemachten Aprikoſen oder Myrthenzweigen.

Einfache Schnitten.

Reibe die Krumen einer Groſchenſemmel, lege ſie in anderthalb Schoppen Milch und klopfe ſie über dem Feuer ſehr glatt, wenn der Teig abgekühlt, thue das Gelbe von fünf Eiern, ſechs Loth geſiebten Zucker und eine halbe Muskatennuß daran. Backe die Schnitten in Schweinsſpeck und gib Puddingſauce beſonders dazu.

Schnitten von geronnener Milch.

Zerreibe in einem Mörſer drei Schoppen getrocknete geronnene Milch, mit dem Gelben von acht und dem Weißen von vier gutgeſchlagenen Eiern, vier Loth geſiebtem Zucker, einer halben Muskatennuß und einem halben Theelöffel voll Semmelmehl. Träufle den Teig in eine Bratpfanne, nebſt ein wenig Butter oder guten Speck.

Franzöſiſche Kochkunſt.

Fiſche.

Une Grenade. (Eine Granate.)

Scharre das Fleiſch von einem großen Wittling ſachte von der Haut und den Gräten ab, ſtoße es eine Viertelſtunde lang in einem Mörſer, reibe vier Loth vom beſten fetten Speck, ſtoße ſie abermals eine Viertelſtunde lang mit einander, dann thue einen Eßlöffel voll gehackte Peterſilie, vier Loth Butter, ein klein Bischen zu einem Brei gehackten Knoblauch, ein Blättchen zu Pulver geſtoßene Muskatenblüthe und zwei geſchlagene Eierdotter hinzu, und ſtoße Alles noch eine volle halbe Stunde. Wenn es gebraucht werden ſoll, rühre das friſchgeſchlagene Weiße von zwei Eiern gut darein, behalte aber zuvor einen Theelöffel voll zu unten angegebenem Zwecke davon zurück. Mittlerweile nimm von vier bis fünf kleinen rothen Meerbarben die Gräten aus und die Floßen ab, ohne die Haut zu verletzen, und ſchneide ſie der Länge nach einen Zoll weit auf; thue daſſelbe mit einer Scholle von guter Größe. Dann dämpfe ein kleines Kalbsbröschen, eine friſche Artiſchocke, acht Auſtern ohne die Bärte und zwei in Stücke geſchnittene Trüffeln eine Viertelſtunde lang in ein wenig Butter und laſſe ſie kalt werden. Iſt alles Obige bereit, ſo umgebe eine Caſſerole von fünf bis ſechs Zoll im Durchmeſſer mit langen Schnitten von fettem Speck, lege ſie ganz dicht an und in die Mitte vier gelbe Rübenſtückchen, in Diamantgeſtalt geſchnitten, der Länge nach; bedecke den Speck mit völlig vereinten Fiſchſtreifen und lege abwechſelungsweiſe das Braune und Weiße der Scholle und das Rothe der Meerbarben auf den Speck und auf dieſe die Hälfte des

Digitized by Google

Füllsels; dann lege die Bröschen ꝛc. hinein, bedecke diese mit dem Ueberreste des Füllsels und glätte es mit dem Hintertheile eines Löffels, das mit dem, wie oben angegeben, aufbewahrten Eiweiße benetzt worden. Lege darauf ein mit Butter bestrichenes Papier, dann den Deckel auf die Pfanne und backe den Inhalt zwanzig Minuten lang.

Wenn dieß geschehen, lege die Granate auf den Deckel zum Abtrocknen, nimm sorgfältig den Speck ab, ohne die Haut des Fisches zu verletzen und trage sie sehr warm auf, mit einer darum, nicht darüber, gegossenen fetten Kalbfleischkraftbrühe. Die Eingeweide der Seebarben geben dem Füllsel noch mehr Wohlgeschmack. Wo man keine solche Fische haben kann, sehen die rothen Theile der Hummern abwechselungsweise mit den braunen und weißen der Scholle oder Makrele angewendet, auch recht schön aus.

Ein ähnliches Gericht kann man bereiten, wenn man dafür Hasenfleisch, den weißen Theil eines Rebhuhnes und statt des Fisches Schinken nimmt; das kleine Ragout von Bröschen ꝛc., wie vorhin, und ein Füllsel aus kaltem Wildprät, der Leber von jungen Hühnern, dem Fetten und Magern von gutem Schinken, Eiern, Butter, Kräutern und Gewürzen wie vor.

Grenadier de fil et de sole. — Scholle mit Füllsel und Essiggurken.

Schneide eine hübsche Scholle abwärts auf, nimm die Gräten heraus und spicke die innere Seite mit Schnittchen von Essiggurken und Trüffeln, dann bedecke die eine Hälfte der Scholle mit folgendem Füllsel, das wieder mit der andern Hälfte der Scholle bedeckt wird; befestige sie mit vier Speilern zusammen und backe sie mit vier bis fünf Eßlöffeln schwacher Fleisch- oder Fischkraftbrühe im Ofen.

Mache das Füllsel aus irgend einem zubereiteten Fische, Brodkrumen, einem hartgesottenen Eierdotter, einem halben Eßlöffel voll Petersilie und halb so viel Kerbel, beide fein gehackt, ein wenig fettem Speck oder Butter, einem rohen Ei, Pfeffer und Salz.

Wenn der Fisch fertig ist, halte ihn warm, während die Brühe, in der er gebacken worden, mit einem Eßlöffel voll Kapernessig und ebensoviel Essiggurkenbrühe zu wärmen und um den Fisch mit einigen aufgeschnittenen Essiggurken herumzugießen ist.

Auf dem Roste gebratene Makrelen.

Schneide sie am Rücken auf, reinige sie sehr säuberlich, lege sie ganz auf den Bratrost, nachdem sie innen und außen mit in einem Stückchen Musselin erwärmter Butter eingerieben worden. Wenn sie fertig sind, lege in jeden Fisch zwei Loth in gehacktem Kerbel geriebene Butter, und wenn dieser zerschmolzen ist, gib sie, offen auseinander gebreitet, sehr warm zu Tische.

Anguille rôtie. — Gebratener Aal.

Häute einen großen Silberaal ab, lege auf die innere Seite ein Füllsel von vier Loth Brodkrumen, zwei Loth fettem Speck, zwei großen Eßlöffeln voll gehackter Petersilie, vier gedörrten Salbeiblättern, Pfeffer,

Digitized by Google

Salz, gestoßener Muskatenblüthe und einem Eierdotter. Rolle den Aal, am Schwanze beginnend, auf, trage dabei Sorge, daß die Würze den Rändern nicht zu nahe komme; befestige die Rolle dicht mit Zwirnfaden und kleinen silbernen Speilern, mit denen der Aal auch aufgetragen werden kann. Ueber Alles lege die Haut, nachdem sie zuvor mit Butter bestrichen, dann bringe den Aal an einem Lerchenspieße über das Feuer; ist er beinahe gar, dann nimm die Haut weg, bestreiche den ganzen Fisch mit Eigelb und siebe fein geriebene Brodkrumen darüber. Gib ihn mit folgender darum gegossener Sauce zu Tische: Hacke zwei große Eßlöffel voll Kapern und zwei unabgewaschene Sardellen so klein als möglich, lege sie in ein Brühnäpfchen nebst zehn Loth Butter, zwei Eßlöffel voll siedendem Wasser und einem Eßlöffel voll Kapernessig; schüttle den Brühnapf über dem Feuer, bis Alles gut untereinander gemischt ist.

Forellen in weißer Sauce.

Siede die Fische gelinde in so viel Wasser und leichtem Weine zu gleichen Theilen, als eben hinreicht, um sie zu bedecken. Halte sie, wenn dieß geschehen, warm, während die Brühe mit einem Bischen Butter und ein wenig Semmelmehl zu kochen ist. Mittlerweile halte zwei mit einem Eßlöffel voll kaltem Wasser geschlagene Eier bereit und gieße sie und die Sauce in einiger Entfernung über dem Kohlenbecken hin und her, bis sie die gehörige Dicke haben, und trage die Fische darin auf, nachdem sie zuvor noch ein wenig gesalzen.

Forelle in grüner Sauce.

Stoße in einem Mörser eine halbe Sardelle, einen Eßlöffel voll Kapern, gehackten Schnittlauch und Petersilie, ein gutes Stück Butter und einen Dessertlöffel voll Mehl. Wenn die Forelle fertig ist, halte sie warm, während vorstehende Mischung mit der Brühe gekocht wird, worin der Fisch dann aufzutragen ist.

Truite cuite en papier. — Forellen, in Papier zubereitet.

Bedecke den Boden einer kleinen ovalen Papierform mit sehr dünnen Speckschnitten; schneide am Rücken hinab sechs bis acht reinlich gewaschene Forellen auf, und, wenn die Gräten herausgenommen, lege die Fische offen, flach auf den Speck und bestreue sie mit gehackter Petersilie, Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatenblüthe und zwei fein gestoßenen Gewürznelken. Beim Aufschneiden der Fische muß man Sorge tragen, daß die Hälfte des Schwanzes an jede Körperhälfte befestigt bleibe und daß die Fische einwärts gegen einander aufgewunden werden. Backe sie eine halbe Stunde lang in einem Blechofen und stelle sie in dem Papiere auf.

Truite fricassée. — Fricassirte Forelle.

Backe die Forellen hübsch braun und trage sie in einer sehr guten Fricasséesauce auf.

Truite en salade. — Forellen in Salatsauce.

Backe zwei bis drei mittelgroße Forellen, lege sie in ein Papier, um das Fett zu entfernen, und trage sie, wenn sie abgekühlt sind, in Salatsauce mit aufgeschnittenem Kerbel und Schnittlauch auf.

Digitized by Google

Fleischspeisen.

Langue de boeuf piquée. — Gespickte Rindszunge.

Nachdem die Wurzel und Gurgel von einer kleinen Rindszunge entfernt, reibe diese gut mit Salz ein, hänge sie am folgenden Tage zum Abtrocknen auf und wische sie ab. Laß' sie einen Tag in Salz liegen, siede sie, bleiche sie und schäle die Haut ab; dann, nachdem etwas frisch eingesalzener fetter Speck in einer Würze von Pfeffer, Salz, Gewürznelken, Muskatenblüthe, Zimmt und Muskatennuß, nebst Petersilie, Majoran, Schnittlauch oder kleinen Zwiebeln und einem kleinen Bischen Knoblauch, klein geschnitten, aufgerollt worden, spicke die ganze Zunge überall, ausgenommen an einem kleinen Raume von der Wurzel bis zur Spitze in der Mitte, wo sie zu theilen ist; dämpfe sie auf Kohlen und sulze sie, wie gewöhnlich, nachdem sie, wenn sie zubereitet ist, mit Ausnahme der beiden Enden, in zwei Theile zerschnitten, und lege sie so in Herzform in die Schüssel.

Palais de boeuf en sauce blanche. — Rindsgaumen (Ochsenmaul) in weißer Sauce.

Reinige und dämpfe die Gaumen, bis man sie abhäuten kann, und lege sie dann, so lange sie noch warm sind, eine Stunde lang in kaltes Wasser. Nachdem folgende Sauce zubereitet, laß' sie darin gelinde kochen, bis sie völlig weich sind. Lege in eine Casserole ein Viertelpfund mageres Kalbfleisch und ebensoviel magern Speck, von denen die Außenseite weggenommen, vier Loth fetten Speck, ebensoviel Butter, die halbe Schale einer Citrone, und nachdem das Weiße entfernt, den Ueberrest aufgeschnitten, ein paar Lorbeerblätter, eine Gewürznelke, eine Zwiebel und eine dünn geschnittene gelbe Rübe, mit so viel Wasser, daß es davon bedeckt wird; halte die Pfanne dicht bedeckt und siede die Brühe unter häufigem Umrühren gelinde, bis sie sehr eingekocht ist, thue ein wenig gute Fleischbrühe, Salz und weißen Pfeffer daran, schäume sie ab und bereite die Rindsgaumen darin. Unmittelbar vor dem Auftragen rühre das Gelbe eines neu gelegten Eies über dem Feuer hinein, aber die Sauce darf nicht kochen.

Côtelettes de veau farcies. — Kalbsrippchen mit Füllsel.

Hacke den dicken Knochen eines kleinen Kalbshalsstückes bis zum Ende der fünften Rippe ab, schneide die Rippchen ab, klopfe das Fleisch mit einem breiten Messer auf beiden Flächen und bedecke es mit Füllsel von magerm Kalbfleisch, Rindsnierenfett, Petersilie, einem kleinen Stückchen Knoblauch, ein wenig Salz, Muskatenblüthe und Pfeffer. Dann rolle das Fleisch um den Knochen herum, dessen Ende an einem Theile hervorsehen muß, lege darüber eine dünne Speckschnitte, und, nachdem der Ueberrest des Füllsels an den Enden der Rollen hineingestopft, binde sie mit Fäden zu. Lege auf den Boden eines kleinen Schmortopfes Schnitten von Rüben, Zwiebeln, drei Zoll Sellerie und zwei große, der Länge nach aufgeschnittene gelbe Rüben, endlich die Rippchen darauf; thue so viel Wasser oder Rindfleischbrühe daran, daß sie halb bedeckt sind, setze den Schmortopf über ein mäßig erwärmtes Kohlenbecken und thue ein wenig Holzasche auf den Deckel, laß'

Digitized by Google

die Rippchen zwei Stunden lang langsam kochen, dann nimm den Faden hinweg, stelle sie, die Knochen, aufwärts an einander und gieße die Fleischbrühe darüber.

Queues de veau. — Kalbsschwänze.

Nachdem vier Kalbsschwänze säuberlich gereinigt und eingeweicht worden, schneide die kleinen Enden ab und bleiche sie. Trockne sie, bestreue sie mit Mehl und backe sie in Butter hübsch braun, laß' das Fett ablaufen und halte anderthalb Schoppen schwache Fleischbrühe nebst einem Kräuterbund, kleine Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, drei Viertelschoppen Schwämme, Pfeffer und Salz, aufgekocht und abgeschäumt, bereit, wische die Seiten der Casserole aus, lege die Schwänze darein und laß' sie gelinde kochen, bis sie ganz weich sind. Halte sie warm, während die Brühe geseiht und zu einer Sulze eingekocht wird, mit der sie bedeckt werden. Wenn keine Schwämme vorräthig sind, mische ein wenig von dem Schwammpulver unmittelbar vor dem Auftragen in die Brühe. Richte kleine Zwiebeln, zu Einer Größe geschält, zu, und lege sie in die Schüssel.

Ris de veau. — Kalbsbröschen.

Häute drei Bröschen ab und bleiche sie, siede sie, bis sie zum Essen bereitet sind, trockne sie und bräune sie mit einer glühenden Eisenschaufel. Gieße ein wenig Sulz darüber und trage sie mit wirklicher Kraftfleischbrühe und gesulzten Zwiebeln oder gedämpften Schwämmen, darum gelegt, auf.

Ris de veau en cuises. — Kalbsbröschen in Gehäusen.

Bleiche drei Bröschen und siede sie gelinde in einer starken, gut gewürzten Kraftfleischbrühe, bis sie völlig gar sind. Richte drei große Stücke mit Oel getränktes Papier zu und lege sie, leicht mit der Brühe benetzt, darauf; streue die feinsten Brodkrumen oder geriebenes Brod, Pfeffer, Salz und sehr wenig Muskatennuß darauf. Brate sie langsam auf einem Roste und trage sie in Gehäusen auf. Man kann irgend eine der Pflanzensaucen damit zu Tische geben.

Pieds de veau en fricassée. — Fricassirte Kalbsfüße.

Weiche zwei hübsche Kalbsfüße sechs Stunden lang in Wasser ein, dann laß' sie gelinde in so viel Milch und Wasser kochen, daß sie vollständig davon bedeckt sind, bis das Fleisch leicht in niedlichen Stückchen von den Knochen abgelöst werden kann; bestreue sie mit Brodkrumen, Pfeffer und Salz, nachdem sie zuvor in Eigelb getaucht worden; backe sie hübsch braun und trage sie in Fricasséesauce auf.

Pieds de veau en sauce d'oignons, ou en sauce tomaté. — Kalbsfüße in Zwiebel- oder Liebesäpfelsauce.

Siede die Füße in Milch und Wasser hübsch weiß, trockne sie und trage sie in drei Theilen, mit Sauce dazwischen, auf.

Wegen einer andern vortrefflichen Art, die Kalbsfüße zuzubereiten, s. Épaule d'agneau au naturel, S. 206.

Garniture en ragoût. — Garnitur in Ragout.

Richte Kalbs- oder Lammsbröschen zu und bleiche sie mit Lamms- und Kaninchenleber, Trüffeln und Schwämmen, dann laß' sie eine halbe

Digitized by Google

Stunde lang in reicher Kalbskraftbrühe gelinde kochen, theile hierauf die verschiedenen Artikel in passende Stücke zum Vorlegen und dämpfe das Ganze, bis es weich ist. Mangelt es der Brühe hiernach an Dicke, so koche darin ein gutes Stückchen Butter, in Semmelmehl gerieben, auf; würze sie eine Viertelstunde vor dem Auftragen blos mit weißem Pfeffer, Salz und Muskatennuß. Halte Füllselklöße, bei denen fein geriebener Schinken, Rindsnierenfett, die Brust eines Huhnes oder kaltes Kalbfleisch die Hauptbestandtheile bilden, bereit und warm.

Man kann es in einer Schüssel als Suppe oder in einem zuvor gebackenen Zierteige auftragen. Soll es weiß sein, so schlage so viele Eigelb, als die Quantität erfordern mag, und laß' sie ein paar Minuten in dem Ragout gelinde kochen, aber nicht sieden. Zuweilen bilden ein oder ein paar ganze, niedlich zugerichtete Tauben einen Theil dieses viel bewunderten Gerichtes, das, auf die eine oder andere Weise, bei gut zubereiteten Tafeln selten ausgelassen wird.

Gefüllte Kalbsohren.

Schneide die Ohren dicht am Kopfe ab, senge die Haare weg, reinige und brühe sie so säuberlich als möglich ab, siede sie ganz weich und bleiche sie in kaltem Wasser. Sorge dafür, daß die Knorpel zunächst am Kopfe so glatt abgeschnitten werde, daß die Ohren aufrecht gestellt werden können; man kann sie in weißer Kraftfleischbrühe, statt in Wasser, sieden, was sie fetter macht. Nachdem sie abgekühlt, fülle die Höhle mit einem guten Füllsel, entweder aus Kalbsleber, fettem Speck, geriebenem Schinken, Brod in Rahm oder Fleischbrühe eingeweicht, Kräutern, einem ungeschlagenen Ei, ein wenig Salz und einem kleinen Stückchen Muskatenblüthe bestehend, oder nimm statt der Leber kaltes Hühnerfleisch. Reibe die Ohren und das Füllsel mit Eiern ein und backe sie schön hellbraun. Gib sie in brauner oder weißer Kraftbrühe zu Tische.

Eine andere Art.

Wenn die Ohren wie vor zubereitet sind, so siede sie ganz weich in Kraftfleischbrühe und trage sie in Kerbelsauce auf; oder auch koche den Kerbel zu einem Brei, thue zerlassene Butter daran, treibe ihn durch ein Sieb und gieße weiße Sauce an denselben, oder gebrauche die letztere allein, in welchem Falle ein wenig Schwammpulver daran zu thun ist; man kann dasselbe Füllsel gebrauchen, oder die Ohren auch ohne dieß auftragen. Sie sind ferner auch, in Stücke geschnitten, in weißer oder brauner Sauce gut, in letzterm Falle dämpfe sie zuvor in Kraftfleischbrühe.

Cou de mouton à la Sainte Ménéhould. — Hammelshalsstück auf St. Menehouldart.

Laß' den schmalen Theil eines kleinen Hammelshalsstückes abhauen, ehe der Hammel vertheilt wird, woran die beiden Enden vereint sind. Weiche es in warmem Wasser ein, dann hänge es zwei Tage lang auf, lege es in einen Schmortopf, mit Stücken von fettem Speck darüber und darunter, zwei Pfund von einem Kalbshalsstücke, drei großen gelben Rüben, drei Zwiebeln, einem großen Bündel Gewürzkräuter, zwei Lorbeerblättern und einem Eßlöffel voll ganzem weißen Pfeffer; bedecke das

Digitized by Google

Ganze mit Rindfleischbrühe und laß' es vier Stunden lang gelinde kochen. Gieße die Brühe von dem Fleische ab, bestreue dieses auf allen Seiten mit Brodkrumen und bräune es mit einer glühenden Schaufel. Mittlerweile siede die Brühe unbedeckt sehr schnell, nachdem sie zuvor geseiht, und gib sie in der Schüssel zu Tische; salze sie. Gieße in die Schüssel auch Endivien-, Liebesäpfel- oder Spinatsauce.

Hachée de mouton, aux herbes fines. — Gehacktes Hammelfleisch mit Kräutern.

Lege ein gutes Stück Butter, ein wenig fein geschnittene Schalotte, Petersilie und ein halb Eckle Schwämme in eine Casserole, laß' sie gelinde in der Butter kochen, rühre dann allmählig einen großen Eßlöffel voll Semmelmehl und drei Viertelschoppen Fleischbrühe daran und dämpfe es, bis der Wohlgeschmack von Allem sich entwickelt hat; laß' es ein wenig abkühlen, dann hacke etwas halb gekochtes Hammelfleisch und thue es darein, ohne es zu sieden.

Rognons de mouton. — Hammelsnieren.

Schneide Hammelnieren mit einem sehr scharfen Messer in die möglichst kleinsten Schnittchen, bestreue sie mit Mehl und backe sie schnell, bis sie ganz gekräuselt sind. Während des Backens thue Pfeffer und Salz daran. Gib sie in einer guten Kraftfleischbrühe zu Tische, an die ein kleines Stückchen Knoblauch zu thun ist.

Côtelettes aux haricots. — Hammelschnitten mit wälschen Bohnen.

Richte wälsche Bohnen wie gewöhnlich zu, gieße das Wasser davon und koche sie gelinde mit Pfeffer und Salz in einem guten Stücke Butter. Einige Minuten vor dem Auftragen thue einen geschlagenen Eierdotter daran und schüttle die Pfanne über dem Feuer, laß' die Bohnen aber nicht sieden. Mittlerweile halte drei Hammelsschnitten, hübsch zugerichtet und mit Pfeffer, Salz und Brodkrumen bestreut, niedlich gesotten oder gebacken, bereit, und gib sie auf den Bohnen zu Tische.

Blanquette d'agneau. — Weißes Lammsfricassée.

Schneide den besten Theil von einer kleinen Lammsbrust in je vier Zoll große viereckige Stücke, wasche, trockne und bestreue sie mit Mehl. Koche ein Viertelpfund Butter, zwei Loth fetten Speck und etwas Petersilie zehn Minuten lang, lege das Fleisch darein und thue den Saft einer halben Citrone, eine klein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz daran. Koche das Ganze zwei Stunden lang gelinde, dann thue zwei Eigelb hinein, schüttle die Pfanne zwei Minuten lang über dem Feuer und trage es auf.

Épaule d'agneau piquée. — Gespickter Lammsbug.

Nimm die Knochen aus einem kleinen Lammsbuge heraus, spicke die untere Seite mit kleinen, in eine Mischung von Gewürznelken, Muskatenblüthe, Zimmt, Muskatennuß, Pfeffer und Salz, Alles in kleinen Portionen, getauchten Speckstreifen; rolle das Fleisch niedlich auf, binde es mit Bindfaden und laß' es auf einer Glutpfanne braten; dann sulze es und trage es mit Rahm gedämpften und wie gewöhnlich gewürzten Gurken oder in Schwammsauce auf.

Digitized by Google

Épaule d'agneau au naturel. — Einfach bereiteter Lammsbug.

Nimm die Knochen aus einem kleinen fetten Lammsbuge heraus und laß' blos anderthalb Zoll von dem Knöchel daran. Hacke ein wenig von dem Fette mit etwas weißem Pfeffer und Salz, und lege es auf die innere Seite. Hefte den Umfang des Fleisches mit einer großen Nadel und rohem Faden zusammen, presse es flach und befestige den kleinen Knochen als Handgriff an seinem gehörigen Orte. Dann lege auf den Boden einer Casserole eine große aufgeschnittene Zwiebel, eine halbe Citrone, ohne irgend eine Schale, drei kleine gelbe Rüben, der Länge nach aufgeschnitten, und eine Gewürznelke; darauf lege das Fleisch, um dieses her fingerslange Speckstreifen, thue ein wenig Petersilie daran und bedecke das Fleisch mit Kalbfleischbrühe. Setze die Casserole über ein sehr gelindes Feuer und thue Holzasche auf den Deckel. Koche es zwei Stunden lang gelinde, halte das Fleisch warm, während die Brühe geseiht wird, und thue ein wenig Rahmmus an diese; koche sie sehr geschwinde und gieße sie über das Fleisch.

NB. Zu gleicher Zeit kann mit dem Fleische ein anderes kleines Gericht zubereitet werden, das dieses reicher machen wird.

Schneide das Fleisch von zwei Kalbsfüßen bis zum Anfange der Hufe hinab weg, aber ohne diese zu entfernen oder die Haut zu zerreißen, dann rolle das Fleisch um die Hufe herum, aber bedecke sie nicht. Binde es mit starkem Bindfaden fest und koche es drei Stunden lang gelinde mit Obigem. Entferne den Bindfaden vor dem Auftragen. Lege es auf Liebesäpfelsauce.

Geflügel ꝛc.

Poulet aux truffes. — Huhn mit Trüffeln.

Häute ein schönes junges Huhn ab und beine es aus, nimm die Abfälle davon, ein Viertelpfund frische Trüffeln, eine kleine gelbe Rübe, beide dünn geschnitten, nebst Pfeffer, Salz und Muskatenblüthe, und fülle das Huhn damit, binde es leicht zu und lege es auf Schnitten von fettem Speck, auf das Ganze aber eine ganze geschälte Citrone. Lege in eine Casserole ein Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, eine kleine gelbe Rübe, eine Zwiebel und so viel Wasser, als zum Bedecken des Huhnes nöthig ist. Koche es so gelinde als möglich, mit Holzasche auf dem Deckel der Casserole, zwei Stunden lang, während welcher Zeit die Brühe sehr eingehen wird; seihe sie und thue drei Viertelschoppen sehr starke Fleischbrühe und vier Loth aufgeschnittene Trüffeln daran; fahre fort, es drei Viertelstunden lang gelinde zu dämpfen und dann trage es mit einander auf. Für manchen Gaumen sind Schwämme statt Trüffeln, unter Zuthat von ein wenig Butter, angenehmer.

Salade de perdreaux. — Rebhühner in Salat.

Beine zwei Rebhühner aus und lege einige aufgeschnittene Trüffeln darein. Lege sie in eine kleine Casserole, nebst Schnitten von magerm Schinken darunter und darüber, einigen Citronenschnitten und einer großen Menge Kalbfleischkraftbrühe, womit sie hier und da zu befeuchten sind. Trage sie am folgenden Tage mit klarer, gehörig gewürzter Kalbsgallerte

Digitized by Google

auf und lege abwechselungsweise aufgeschnittene hart gesottene Eier, in Viertheile geschnittene Salatköpfe und Blüthen von indischer Kresse darum her.

Taubenkloß.

Umgebe eine kleine Schüssel mit einem sehr schmackhaft bereiteten Füllsel gleich einem Teige, dann lege schichtenweise sehr dünne Schnitten von fettem Speck, noch ungefiederte Tauben, aufgeschnittene gebleichte Bröschen, Spargelköpfe, Schwämme, Hahnenkämme, einen oder zwei ganz weich gesottene und in Stücke geschnittene Rindsgaumen und vier hart gesottene Eier darein. Bedecke die Schüssel mit weiterm Füllsel gleich einer Pasteetenkruste, backe es, nimm es heraus und trage es mit reicher Kraftfleischbrühe in der Schüssel auf.

Suppen.

Soupe de gibier. — Wildprätsuppe.

Thue in einen Suppentopf drei Pfund aufgeschnittenes ausgekochtes Rindfleisch, zwei alte Rebhühner, einen alten Fasan, einen Kalbsknöchel, von dem das Fleisch abgenommen, sechs gelbe Rüben, vier Sellerieköpfe, drei Gewürznelken, ein kleines Fenchelbündel und drittthalb Maß Wasser; laß' es aufkochen, dann schäume es sorgfältig ab und laß' es vier Stunden lang gelinde kochen. Stoße das Fleisch von zwei kalten Rebhühnern mit den Krumen einer großen, zuvor in Fleischbrühe eingeweichten Semmel, mische es mit so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, um es durch ein rohes Sieb zu treiben, seihe die Suppe daran und gib Alles mit einander, ohne es weiter zu kochen, nachdem es gesalzen, zu Tische.

Soupe de poison. — Fischsuppe.

Für eine Gesellschaft von zwölf Personen reinige und wasche säuberlich zwölf Pfund Weißfische; Rochen oder irgend andere gemeine Fische, dämpfe sie mit zwölf großen gelben Rüben, acht Salatköpfen, einer Hand voll Lauch, sechs Zwiebeln und drei Händen voll Sauerampfer in so viel Wasser, als nöthig ist, um sie zu bedecken, bis das Ganze zu einem Brei geworden, seihe es durch ein rauhes Tuch und siede die Brühe, dicht bedeckt, eine Stunde lang. Richte einige von den vor erwähnten Gemüsen, klein geschnitten, zu, bestreue sie mit Mehl und siede sie in Butter; laß' sie in der Suppe eine halbe Stunde lang mit Pfeffer, Salz und einigen Gewürznelken gelinde kochen. Weiche eine geriebene Semmel in guter Fleischbrühe ein, und nachdem das Gelbe von sechs frischen Eiern mit einigen Brodkrumen gemischt, rühre es in die Suppe und gieße das Ganze über die Semmel.

Eine andere Art.

Reinige vier bis fünf Pfund geringer Fische und schuppe sie ab, laß' sie mit sechs bis acht großen gelben Rüben, vier Rüben, vier Lauchstengeln und vier Zwiebeln in sechs Schoppen Wasser gelinde kochen, bis das Ganze durch ein starkes Tuch geseiht werden kann. Mittlerweile halte den Durchschlag von alten oder frischen Erbsen bereit und thue ihn nebst so viel von dem Wasser, worin sie kochten, mit einem Viertelpfund Butter, Pfeffer und Salz daran, als nöthig ist, um der Suppe die gehörige Dicke zu geben. Rühre es oft um und koche es, bis es zum Auftragen bereit ist.

Digitized by Google

Sind gerade grüne Erbsen zu haben, so koche ein Eckle mit der letztern Zubereitung.

Pottage de veau. — Kalbfleischsuppe.

Dämpfe ein Kalbsknieſtück von vier bis fünf Pfund in sechs Schoppen Wasser, mit fünf gelben Rüben, einer Zwiebel und zwei Blättchen Muskatenblüthe, bis das Fleisch zum Essen fertig ist. Halte es warm, so lange die Suppe mit einer großen Hand voll gehacktem Kerbel, einem großen Eßlöffel voll in vier Loth Butter geriebenem Semmelmehl, aufgeschnittenen gelben Rüben oder jungen Erbsen, Pfeffer und Salz aufgekocht wird.

Trage das Fleisch in einer Schüssel mit gebuttertem Reise auf.

NB. Eine Tasse voll dicken sauren Rahmes zuvor in eine Terrine gegossen und mit Fleischsuppen vor dem Auftragen gut verrührt, gibt einen guten Wohlgeschmack. Um weiße oder Fischsuppen dicker oder reicher zu machen, gieße sie siedend an zwei bis drei geschlagene frische Eierdotter.

Saucen ꝛc.

Thue in eine Casserole sechs Loth Butter, vier große gelbe Rüben, sechs mittelgroße Zwiebeln, drei aufgeschnittene Petersilienwurzeln, einen kleinen Thymianzweig, drei Gewürznelken, drei Lorbeerblätter, zwei Pfund Rochen, Brassen oder Weißfische, klein geschnitten, nebst Salz, Pfeffer, einer halben Flasche weißen, aber nicht süßen Wein und etwa ebensoviel Fleischbrühe. Bedecke es dicht und laß' es gelinde kochen, bis das Ganze zu einem Brei wird. Seihe es durch ein feines Sieb. Dämpfe in einer andern Casserole ein Eckle Schwämme, ein wenig Petersilie und kleine Zwiebeln in anderthalb Schoppen Wasser, bis der Wohlgeschmack von Allem sich entwickelt hat; seihe beide Brühen und wärme sie mit einander.

Velouté, wovon die Franzosen so vielen Gebrauch machen, um den Geschmack der Suppen und anderer Gerichte zu erhöhen, kann wohl durch reiche Rind- oder Kalbfleischbrühe ersetzt werden, worin die obigen Gemüse, die Ueberreste kalter Hühner und ein wenig Gewürze den Hauptheil bildeten, ohne die übrigen kostspieligen Artikel. Wenn es kalt, schäume es ab, seihe es und koche es zum zweiten Male ein.

Eine andere Art.

Hacke drei bis vier frische Trüffeln außerordentlich klein, wärme sie einige Minuten lang in Butter, thue fünf Eßlöffel voll velouté und einen Kochlöffel voll Rindsnierenfett zum Verdünnen daran. Laß' es über einer mäßigen Wärme eine Viertelstunde lang gelinde kochen und schöpfe dann das Fett ab. Gieße die Sauce in ein kleines Gefäß und stelle sie fest bedeckt in eine Pfanne warmen Wassers, bis sie an die betreffenden Gerichte gefügt wird.

Sauce tomate à l'Italienne. — Liebesäpfelsauce auf italienische Art.

Schneide fünf bis sechs Zwiebeln und zwölf Liebesäpfel (Gold-, Paradiesäpfel) in eine Schmorpfanne und koche sie nebst einem Thymianzweig, zwei Lorbeerblättern, sechs Pimentschoten, zwei Theelöffeln voll Currjepulver, Salz und einer Tasse voll reicher Kraftfleischbrühe sehr

Digitized by Google

gelinde, bis das Ganze sich durch einen Durchschlag treiben läßt; rühre es gut um, damit die Sauce nicht anbrenne.

Sauce tomate à la Française. — Liebesäpfelsauce auf französische Art.

Koche die Aepfel mit ein wenig Fleischbrühe, Salz und Pfeffer, bis sie sich durchschlagen lassen, wie vor. Ist der Durchschlag zu dünn, so siede ihn noch mehr ein. Ein paar Minuten vor dem Auftragen thue ein wenig velouté und ein Stückchen Butter daran und laß' es ein Mal aufkochen.

Sauce aux épinards. — Spinatsauce.

Nachdem die Stiele entfernt, wasche und trockne die Blätter, dann dämpfe sie ohne Wasser, bis sie zu einem Brei sich rühren lassen. Thue ein gutes Stück Butter und etwas Milch daran, laß' die Sauce gelinde kochen und rühre sie über einem mäßigen Feuer um, bis sie die Konsistenz einer dicken zerlassenen Butter hat. Thue während der Zubereitung ein wenig Pfeffer und Salz hinzu.

Endivien- und Sauerampfersauce sind auf dieselbe Weise zu bereiten, nur Pfeffer und Salz wegzulassen; die grünen Enden des erstern sind abzuschneiden.

Sauce d'oignon. — Zwiebelsauce.

Siede Zwiebeln in Milch, stoße sie sehr fein, dann koche sie in guter zerlassener Butter und gebrauche ein wenig Milch statt Wasser. Vor dem Auftragen thue einen großen Eßlöffel voll ungewürzten weißen Weinessig daran.

Sauce de cornichons. — Gurkensauce.

Schneide einige Gurken von mittlerer Größe dünn auf, laß' den Saft davon ablaufen und lege sie mit vier Zwiebeln und einem Stückchen Butter in eine Casserole; wenn sie hinreichend gedämpft haben, um sie durchzuschlagen, thue einen Theelöffel voll Rahm, ein wenig Mehl und Pfeffer daran. Siede die Sauce zwanzig Minuten lang und salze sie vor dem Auftragen.

Gemüse.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel. — Kartoffeln auf Hausmeisterart.

Schneide gesottene Kartoffeln in dicke Scheiben und laß' sie in einigen Eßlöffeln voll einfacher Kraftfleischbrühe, einem Stückchen in Mehl geriebener Butter, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz gelinde kochen.

Ein sehr liebliches Kartoffelgericht.

Bereite mehlige Kartoffeln durch Dampf zu, schlage sie durch und siede sie mit so viel frischer Milch, als nöthig ist, um die Mischung sehr dünn zu machen, mit Salz, Pfeffer und einem Stückchen Butter einige Minuten lang unter fortwährendem Umrühren, was man auch über einem gelinden Feuer eine halbe Stunde lang fortsetzen kann.

Salade d'haricots. — Salat von wälschen Bohnen.

Siede wälsche (türkische, Schmink-) Bohnen wie gewöhnlich; wenn sie abgekühlt sind, mische sie mit Salatbrühe, aber die Eier dürfen nicht gesotten sein.

Digitized by Google

Artichauts. — Artiſchocken.

Schneide die Spitzen der Blätter ab, ſiede dieſe wie gewöhnlich, nimm einige der innern Blätter im Kreiſe heraus und fülle ihre Stelle durch ein wenig ſchmackhaftes Füllſel oder zerlaſſene Butter, Salz und Eſſig aus.

Artichauts frits. — Gebackene Artiſchocken.

Schneide anderthalb Zoll von den Blättern ab und dann die Artiſchocken mit einem ſcharfen Meſſer von oben nach unten in Schnitten von $^3/_4$ Zoll Dicke, nimm den Bart ab, ohne die Artiſchocken zu verletzen. Lege ſie in eine Schmorpfanne, die zur Hälfte mit ſiedendem Schmalz angefüllt iſt, und koche ſie, bis ſie ſich kräuſeln und eine hübſche Farbe annehmen. Stelle ſie etwa fünf Minuten lang auf einem Siebe vor das Feuer und trage ſie auf einander gelegt auf; ſie eſſen ſich vortrefflich.

Dieſelbe Brühe kann man mehrere Male benutzen, wenn man ſie nicht ſchwarz werden läßt.

Salatſauce mit Kerbel, Peterſilie, Schnittlauch, mit oder ohne fein gehackte Sardellen, gibt einen höchſt ſchmackhaften Salat zu kaltem Fleiſche, Fiſchen oder Geflügel.

Schnitten (Küchlein).

Rühre unter zwei gut geſchlagene und geſeihte Eier ſo viel Milch und Semmelmehl, als zu einem dicken Pfannkuchen nöthig iſt; backe dieſen ſo blaß als möglich. Stoße ihn in einem Mörſer ganz glatt und thue das Gelbe von vier und das Weiße von zwei Eiern, einen großen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthen- oder Zimmtwaſſer, zwei Loth gebleichte Mandeln, zu einem Brei geſtoßen, vier Loth weißen Zucker und ein Viertel von einer kleinen Muskatennuß daran. Stoße Alles, bis es zu einem glatten dünnen Teige wird. Halte eine große Pfanne, halb mit gutem, ganz heißem Schmalze angefüllt, bereit, und laß' den Teig in der Größe großer Nüſſe darein tropfen, bis die Oberfläche angefüllt iſt; wenn die Schnitten braun werden, wende ſie um; ſie werden ſich ſehr ausbreiten; wenn ſie gar ſind, nimm ſie heraus und lege ſie auf reines Papier in eine vor dem Feuer ſtehende Schüſſel, und ſo fahre mit dem Uebrigen fort. Trage ſie ſo ſchnell als möglich auf. Sie ſind vortrefflich.

Pflaumenpudding (Plum pudding).

Rühre zwölf Loth Nierenfett, vierzehn Loth geriebenes Brod, vier Loth Zucker, ein halbes Pfund franzöſiſche Pflaumen, drei gut geſchlagene Eier, eine kleine Theetaſſe voll Milch und einen Deſſertlöffel voll Ratafia unter einander. Laß' es zwei Stunden lang ſtehen und ſiede es dann eben ſo lang. Rühre es in der letzten Zeit wohl um.

Gemüſe.

Bemerkungen über die Zubereitung von Gemüſen.

Die Gemüſe müſſen ſorgfältig von Inſekten gereinigt und rein gewaſchen werden. Man ſiede ſie in reichlichem Waſſer und laſſe dieſes im

Digitized by Google

Augenblicke, wo sie genug gekocht sind, ablaufen. Wenn sie zu sehr gesotten werden, so verlieren sie ihre Schönheit und Straffheit. Schlechte Köchinnen bereiten sie zuweilen mit Fleisch zu, dieß ist aber falsch, nur gelbe Rüben sind mit Rindfleisch zu kochen.

Gemüse grün zu kochen.

Das Wasser muß völlig sieden, wenn man sie hineinlegt, laß' sie sehr schnell kochen, decke sie nicht zu, aber beobachte sie, und wenn das Wasser nicht schlaff geworden, so darf man überzeugt sein, daß sie gar sind, wenn sie zu sinken anfangen. Dann nimm sie unmittelbar heraus, sonst verlieren sie die Farbe. Hartes Wasser, besonders eisenhaltiges, verschlechtert die Farbe solcher Gemüse, die man grün kochen will.

Um Gemüse in hartem Wasser grün zu kochen, thue einen Theelöffel voll Wermuthsalz an das Wasser, wenn es siedet, ehe die Gemüse hineingelegt werden.

Erbsen grün aufzubewahren.

Schäle sie und lege sie in einen Kessel siedendes Wasser, laß' sie blos zwei bis drei Mal aufwärmen und gieße sie dann in einen Durchschlag. Wenn das Wasser abläuft, bringe sie auf einen mit einer Serviette bedeckten Küchentisch und lege sie dann auf eine zweite Serviette, um sie vollkommen trocknen zu lassen. Dann fülle sie in weit gemündete Flaschen und laß' blos Raum genug, um abgeklärtes Hammelsnierenfett einen Zoll dick auf sie gießen und die Flasche zu pfropfen. Umgib den Pfropf mit Harz und stelle die Flasche in den Keller oder in die Erde, wie es unter dem Artikel Stachelbeeren über den Winter aufzubewahren angegeben ist. — Wenn man von ihnen Gebrauch machen will, siede sie weich, nebst einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel voll Zucker und einem Büschen Münze.

Eine andere Art, wie es in der kaiserlich russischen Hofküche behandelt wird.

Schäle, brühe und trockne sie wie vor, stelle sie in blechernen oder irdenen Schüsseln ein bis zwei Mal in einen abgekühlten Backofen, um sie zu härten. Bewahre sie in Papierdüten, in der Küche aufgehängt, auf. Wenn man sie gebrauchen will, lege sie eine Stunde lang in's Wasser, dann setze sie mit kaltem Wasser und einem Stückchen Butter zu und koche sie, bis sie gar sind. Laß' einen Zweig gedörrte Münze mit ihnen kochen.

Grüne Erbsen zu sieden.

Wasche sie, nachdem sie geschält, siede sie mit einem Stückchen Zucker in dem Wasser. Trage sie mit gehackter gebrühter Münze auf, und thue ein Stück Butter daran, wenn sie vom Feuer kommen.

Grüne Erbsen zu dämpfen.

Thue zwei Eckten Erbsen, einen Salatkopf und eine Zwiebel, beide aufgeschnitten, ein Stückchen Butter, Pfeffer, Salz und nicht mehr Wasser, als an dem Salate nach dem Waschen hängen bleibt, in einen Schmortopf. Dämpfe sie zwei Stunden lang sehr gelinde. Wenn sie aufgetragen werden sollen, schlage ein Ei auf und rühre es darein, oder ein Stückchen mit Mehl bestreute Butter.

Digitized by Google

Einige halten einen Theelöffel voll weißen geſtoßenen Zucker für eine Verbeſſerung. Kraftfleiſchbrühe kann man auch daran thun, dann wird aber der Wohlgeſchmack der Erbſen geringer ſein. Hacke ein Bischen Münze und dämpfe ſie darin.

Alte Erbſen zu dämpfen.

Weiche ſie über Nacht in Waſſer ein, wenn ſie nicht als gut kochend bekannt ſind, im andern Falle reicht eine halbe Stunde hin; lege ſie in ſo viel Waſſer, daß ſie eben davon bedeckt werden, nebſt einem guten Stückchen Butter oder einem Stücke Rind- oder Schweinefleiſch. Dämpfe ſie ſehr gelinde, bis ſie weich und das Fleiſch zart iſt; wenn das Fleiſch nicht geſalzen, thue ein wenig Salz und Pfeffer daran. Trage ſie, das Fleiſch in der Mitte, auf.

Spargeln zu ſieden.

Schneide die weißen Stiele etwa ſechs Zoll vom Kopfe ab, lege ſie in kaltes Waſſer, binde ſie nach dem Einweichen in kleine Bündel und ſiede ſie ziemlich ſchnell; ſind ſie überſotten, ſo brechen die Köpfe ab. Röſte eine Brodſchnitte auf beiden Seiten braun, und wenn die Spargeln fertig ſind, nimm ſie ſehr ſorgfältig heraus, tauche das geröſtete Brod ſchnell in's Waſſer und lege die Spargeln darauf, ſo daß die weißen Enden nach allen Seiten hinausſehen; gieße zerlaſſene Butter über das geröſtete Brod und über die grünen Theile.

Farcirte Spargeln.

Schneide von drei Semmeln oben ein Stück ab, nimm die Krumen heraus, erweitere aber die Oeffnung nicht, ſonſt paßt die abgeſchnittene Rinde nicht mehr genau darauf. Backe die Semmeln in friſcher Butter braun, halte anderthalb Schoppen Rahm, das Gelbe von ſechs gut geſchlagenen Eiern, ein wenig Salz und Muskatennuß bereit. Rühre dieſe Miſchung über einem gelinden Feuer um, bis ſie dick wird.

Siede hundert kleine Spargeln, bewahre Köpfe genug, um den Obertheil der Semmeln damit zu beſtecken, ſchneide den übrigen grünen Theil klein, lege ihn in den Rahm und fülle die Semmeln warm damit an. Vor dem Backen der Semmeln mache einige Oeffnungen in die abgeſchnittenen Rinden und ſtecke die Spargelköpfe darein.

Dieß iſt zu einem Zwiſchengerichte beim zweiten Gange beſtimmt.

Artiſchocken zuzubereiten.

Nimm einige der äußern Blätter weg und ſchneide den Stiel eben ab. Wenn ſie jung ſind, ſo reicht eine halbe Stunde zum Sieden hin. Sie ſind beſſer, wenn ſie zwei bis drei Tage zuvor abgepflückt werden. Trage ſie mit zerlaſſener Butter in ſo vielen kleinen Taſſen auf, als es Artiſchocken ſind, und zwicke zuvor die ſcharfen Spitzen der Blätter ab.

Artiſchockenköpfe.

Wenn ſie gedörrt ſind, müſſen ſie eingeweicht, dann in ſchwacher Kraftfleiſchbrühe gedämpft und mit oder ohne Füllſel darin aufgetragen werden. Oder kann man ſie in Milch ſieden und mit Rahmſauce auftragen, oder an Ragouts, Paſteten ꝛc. thun.

Digitized by Google

Jerusalemartischocken.

Diese müssen im Augenblicke, wo sie gar sind, herausgenommen werden, sonst werden sie zu weich.

Man kann sie einfach sieden oder mit weißer Fricassécsauce auftragen.

Gurken zu dämpfen.

Schneide sie in dicke Schnitten, oder halbire und theile sie in zwei Längen, dämpfe etwas Salz, Pfeffer und aufgeschnittene Zwiebeln, thue ein wenig Fleischbrühe oder ein Stückchen Butter daran. Laß' sie sehr gelinde kochen, und vor dem Auftragen füge ein Bischen Butter mit ein wenig Mehl hinzu, wenn nicht schon zuvor welche daran war; ist dieß aber der Fall, dann nur ein wenig Mehl.

Eine andere Art.

Schneide die Zwiebeln auf und die Gurken in große Stücke, bestreue sie mit Mehl und backe sie in ein wenig Butter; dann gieße etwas gute Fleischbrühe oder Kraftbrühe daran und dämpfe sie, bis sie gar genug sind. Schäume das Fett ab.

Zwiebeln zu dämpfen.

Schäle sechs große Zwiebeln, backe sie gelinde hübsch braun, aber laß' sie nicht schwarz werden; dann lege sie in eine kleine Schmorpfanne nebst ein wenig Kraftfleischbrühe, Pfeffer und Salz, decke sie zu und dämpfe sie gelinde zwei Stunden lang. Zuvor müssen sie leicht mit Semmelmehl bestreut werden.

Gebratene Zwiebeln.

Wenn man Zwiebeln am Spieße bratet, muß es mit allen Häuten geschehen; sie sind schmackhaft allein, blos mit Salz und kalter Butter, oder mit gebratenen Kartoffeln oder mit Lauchwurzeln zu Salat bereitet.

Sellerie zu dämpfen.

Wasche sechs Stöcke, nimm die äußern Blätter davon ab, halbire sie entweder, oder lasse sie ganz, je nach ihrer Größe, schneide sie in vier Zoll lange Stücke, lege sie in einen Schmortopf mit einer Tasse Fleischbrühe oder schwacher weißer Kraftfleischbrühe, dämpfe sie weich, dann thue zwei Eßlöffel voll Rahm und ein wenig Mehl und Butter, mit Pfeffer, Salz und Muskatennuß gewürzt, daran, und koche Alles zusammen gelinde.

Sellerie verbessert alle Suppen und Kraftfleischbrühen sehr.

Blumenkohl zu sieden.

Wähle solchen, der dicht und weiß ist, schneide die grünen Blätter ab und siehe sorgfältig darnach, daß keine Raupen am Stiele bleiben. Weiche den Blumenkohl eine Stunde lang in kaltem Wasser ein; dann siede ihn in Milch und Wasser, und sorge dafür, daß die Pfanne gehörig abgeschäumt und der Kohl nicht im Geringsten verunreinigt werde. Er muß sehr weiß und ziemlich mürbe aufgetragen werden.

Blumenkohl in weißer Sauce.

Siede ihn halb, dann schneide ihn in hübsche Stücke und lege sie in einen Schmortopf mit ein wenig Fleischbrühe, einem Stückchen Muskatenblüthe, ein wenig Salz und einem Prischen weißem Pfeffer, laß' ihn eine halbe Stunde lang gelinde kochen, dann thue ein wenig Rahm, Butter und

Digitized by Google

Semmelmehl daran, schüttle ihn, koche ihn noch einige Minuten lang gelinde und trage ihn auf.

Blumenkohl mit Parmesankäse zuzubereiten.

Siede Blumenkohl, lege ihn auf ein Sieb zum Abtrocknen und schneide dann die Stiele so ab, daß die Blumen aufrecht etwa zwei Zoll über die Schüssel herausstehen. Lege ihn in eine Schmorpfanne nebst ein wenig weißer Sauce, laß' ihn dämpfen, bis er gar, was in wenigen Minuten geschehen ist; dann trage ihn in der Schüssel, mit weißer Sauce darum und geriebenem Parmesankäse darüber, auf. Bräune ihn mit einer glühenden Schaufel.

Broccoli zuzubereiten.

Schneide die Köpfe mit kurzen Stielen ab und schäle die zähe Haut davon. Binde die kleinen Sprossen in Bündel und siede sie in kürzerer Zeit als die Köpfe. In das Wasser muß ein wenig Salz gethan werden. Gib ihn mit oder ohne geröstetes Brod zu Tische.

Weich gesottene Eier sind gut dazu.

Broccoli mit Eierbutter.

Nimm ein hübsches Bündel für die Mitte und acht Stücke rings herum. Röste ein Stück Brod, um den innern Theil der Schüssel oder Platte damit zu belegen. Siede den Broccoli. Mittlerweile halte sechs (oder mehr) geschlagene Eier bereit, thue für sechs ein Viertelpfund hübsche Butter in einen Brühnapf nebst ein wenig Salz. Rühre sie über dem Feuer um und wenn sie warm wird, thue die Eier daran und schüttle den Brühnapf, bis die Mischung dick genug ist. Gieße dieß auf eine warme geröstete Brodschnitte und lege den Broccoli, wie oben angegeben, darauf.

Spinat

erfordert große Sorgfalt beim Waschen und Auslesen. Wenn dieß geschehen, lege ihn in eine Pfanne, die ihn gerade faßt, streue ein wenig Salz darauf und bedecke ihn dicht. Setze die Pfanne über das Feuer und schüttle sie gehörig. Hiernach schlage den Spinat gut mit einem kleinen Stückchen Butter; er muß ziemlich trocken auf die Tafel kommen, und sieht gut aus, wenn er in einen Blechmodel in der Form eines großen Blattes gepreßt wird. Ein Löffel voll Rahm macht ihn besser.

Bohnen zuzubereiten.

Siede sie mit einem Bund Petersilie weich, die zum Auftragen mit ihnen gehackt werden muß. Speck oder eingesalzenes Schweinefleisch sind dazu aufzutragen, aber nicht damit zu kochen.

Fricassirte Windsorbohnen.

Wenn sie groß, aber nicht mehlig geworden, siede, bleiche und lege sie in eine warme weiße Sauce, laß' sie eben nur darin durchwärmen und stelle sie auf die Tafel. Wenn einige davon nicht hübsch grün sind, so benütze sie nicht zu diesem Gerichte.

Wälsche (türkische, französische, Schmink-) Bohnen.

Nimm die Fasern ab und schneide sie in vier oder acht Theile; das Letztere sieht am besten aus. Lege sie in Salzwasser, und wenn die Pfanne siedet, thue sie mit etwas Salz darein. Sobald sie gar sind, gib sie unmittelbar zu Tische, um die grüne Farbe zu erhalten.

Digitized by Google

Oder gieße, wenn sie halb gekocht, das Wasser ab, und lege sie in zwei Eßlöffel voll geseihte Fleischbrühe, dann thue ein wenig Rahm, Butter und Semmelmehl daran, um sie damit vollends gar zu machen.

Gedämpfter Kohl.

Siede einen Kohlkopf, nachdem er säuberlich gewaschen, in Milch und Wasser, bis er halb gar ist, dann laß' ihn trocken werden. Schneide ihn auf, und, wenn er mit Pfeffer und Salz gewürzt, laß' ihn mit einem Stückchen Butter und ein paar Eßlöffeln voll Rahm dämpfen.

Rothen Kohl zu dämpfen.

Schneide einen kleinen oder einen halben großen Kohlkopf auf; wasche ihn und lege ihn mit Pfeffer, Salz, keinem andern Wasser, als das an ihm hängende und einem Stückchen Butter in eine Pfanne. Dämpfe ihn, bis er ganz weich ist, und vor dem Auftragen thue zwei bis drei Eßlöffel voll Essig daran und laß' ihn über dem Feuer ein Mal aufkochen. Gib ihn mit kaltem Fleische oder mit Würsten darauf zu Tische.

Eine andere Art.

Schneide den Kohl klein, wasche ihn und bringe ihn mit Zwiebelschnitten, Pfeffer, Salz und ein wenig einfacher Kraftfleischbrühe über ein gelindes Feuer. Wenn er ganz weich ist, und nur einige Minuten vor dem Auftragen, thue ein Stückchen mit Mehl geriebener Butter und zwei bis drei Eßlöffel Essig daran und koche ihn auf.

Noch eine andere Art.

Schneide den Kohl sehr dünn und lege ihn mit einer kleinen Schinkenschnitte und einem Lothe Butter auf den Boden, nebst drei Viertelschoppen Fleischbrühe und halb so viel Essig in einen Schmortopf; laß' ihn zugedeckt drei Stunden lang dämpfen. Wenn er sehr weich ist, thue noch ein wenig mehr Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker daran. Rühre es gut um und koche Alles, bis die Brühe eingekocht ist; dann lege es in die Schüssel und Bratwürste darauf.

Gedämpfte Liebesäpfel.

Lege anderthalb Dutzend Liebesäpfel in einen Schmortopf, nebst zwei Eßlöffeln voll Essig, ein wenig Salz und Pfeffer, bedecke sie fest und laß' sie zehn bis zwölf Minuten lang dämpfen.

Schwämme.

Die Köchinnen sollten genau mit den verschiedenen Arten der Dingen bekannt sein, denen von unwissenden Leuten dieser Name beigelegt wird, da schon der Tod vieler Personen durch den sorglosen Genuß giftiger Arten veranlaßt worden.

Die eßbaren Schwämme sind im Anfange sehr klein, von runder Gestalt und haben einen kleinen Stiel. Sie wachsen sehr schnell und der obere Theil sowie der Stiel ist weiß. Bei zunehmendem Wachsthum springt der untere Theil allmählig auf und zeigt einen gefranzten Pelz von sehr hübscher Lachsfarbe, welche mehr oder weniger lang fortdauert, bis der Schwamm einige Größe erlangt hat und dann dunkelbraun wird. Diese Merkmale müssen beachtet werden, ebenso ob die Haut leicht von den Rändern und der Mitte abgelöst werden kann. Die mit einem weißen

Digitized by Google

oder gelben Pelze muß man sorgfältig vermeiden, obschon mehrere derselben den nämlichen Geruch haben wie die echten, doch nicht ganz so stark.

Schwämme zu dämpfen.

Die großen Knöpfe sind die besten, sowie die kleinen Lappen, so lange der Pelz noch roth ist. Reibe die großen Knöpfe mit Salz und einem Stückchen Flanell, schneide den Pelz weg und nimm die Haut von der andern ab. Bestreue sie mit Salz und lege sie mit einigen Pfefferkörnern in eine Schmorpfanne, laß' sie gelinde kochen, bis sie gar sind, dann thue ein kleines Stückchen Butter mit Semmelmehl und zwei Eßlöffeln voll Rahm daran, laß' sie ein Mal aufkochen und gib sie mit kleinen Brodschnitten zu Tische.

Sauerampfer zu Fricandeau und gebratenem Fleische zu dämpfen.

Wasche den Sauerampfer und lege ihn in ein silbernes Gefäß oder in einen steinernen Topf, mit nicht mehr Wasser als an den Blättern hängt. Laß' ihn so langsam als möglich kochen und wenn er gar genug ist, thue ein Bischen Butter daran und rühre ihn gut um.

Französischer Salat.

Hacke drei Sardellen, eine Schalotte und etwas Petersilie klein, lege sie in eine Schüssel, mit zwei Eßlöffeln voll Essig, einem voll Oel, ein wenig Senf und Salz. Wenn es gehörig vermischt, thue allmählig etwas kaltes gebratenes oder gesottenes Fleisch in sehr dünnen Schnitten daran, aber immer nur wenige auf ein Mal, auch dürfen sie nicht über zwei bis drei Zoll lang sein. Schüttle sie in der Würze und dann lege mehr nach, bedecke die Schüssel fest und sorge, daß der Salat drei Stunden zuvor, ehe er gegessen wird, fertig ist. Garnire ihn mit Petersilie und einigen Fettschnitten.

Hummern- oder Krebssalat.

Bereite einen Salat und lege einige von den rothen Theilen des Hummers oder Krebses aufgeschnitten darauf. Dieß bildet einen hübschen Kontrast zu dem Weiß und Grün der Pflanzen. Thue nicht viel Oel daran, da die Krebse die Schärfe des Essigs einsaugen. Gib ihn in einer flachen, keiner tiefen, Schüssel zu Tische.

Wo man fortwährend Salat gebraucht, kann man sich viele Mühe ersparen, wenn man die Bestandtheile dazu immer bereit hält.

Folgende Verhältnisse geben einen vortrefflichen Salat:

Vier Senflöffel voll Senf.
Vier Salzlöffel voll Salz.
Drei Dessertlöffel voll Sardelleneſſenz.
Vier ditto vom besten Schwammkatchup.
Drei ditto vom besten Speiseöl.
Zwölf ditto Essig, und
Das Gelbe von drei hartgesottenen Eiern.

Wenn die zum Salate bestimmten Gemüse gereinigt und in eine tiefe Schüssel gethan sind, gieße eine hinreichende Menge von Obigem daran und rühre es gut um.

Digitized by Google

Erſatzmittel für Eier zum Salate.

Zerreibe einen Deſſertlöffel voll zerquetſchte Kartoffeln mit Senf und Salz, nebſt etwas Rahm, der ſtatt des Oeles dient, wenn dieſes nicht bei der Hand iſt, dann thue Eſſig daran.

Liebesäpfel geben einen vortrefflichen Salat.

Kartoffeln zu ſieden.

Stelle ſie in kaltem Waſſer, ohne ſie zu ſchälen, zum Feuer, laß' ſie halb ſieden, dann thue Salz und anderthalb Schoppen kaltes Waſſer daran und laß' ſie wieder ſieden, bis ſie faſt gar ſind. Gieße das Waſſer ab und lege eine reine Serviette über ſie, bedecke dann die Pfanne und ſetze ſie an's Feuer, damit die Kartoffeln dämpfen, bis ſie gar ſind. Viele Perſonen ziehen Dampföfen vor. Die Kartoffeln ſehen am beſten aus, wenn die Schale abgeſchält, nicht abgeſchnitten wird.

Verfahre mit neuen Kartoffeln eben ſo, aber trage Sorge, daß ſie bei Zeit vom Feuer genommen werden, ſonſt werden ſie wäſſerig. Vor der Zubereitung reibe die Schale mit einer mit Salz beſtreuten Serviette ab, dann waſche ſie.

Kartoffeln auf dem Roſte zu braten.

Siede ſie halb, dann ſchneide ſie auf und brate ſie, oder ſetze ſie halbgekocht ganz auf dem Roſte über ein gelindes Feuer und wenn ſie durchaus gebraten ſind, trage ſie mit den Schalen daran auf. Dieſes letztere Verfahren iſt in Irland üblich.

Kartoffeln an dem Spieße zu braten.

Siede ſie halb, ſchäle ſie und brate ſie hübſch braun.

Kartoffeln in der Pfanne zu braten (backen).

Schäle rohe Kartoffeln, ſchneide ſie auf und backe ſie entweder in Butter oder in einem dünnen Teige.

Kartoffelbrei.

Siede die Kartoffeln, ſchäle und zerquetſche ſie zu einem Teige, dann thue an zwei Pfund derſelben drei Achtelſchoppen Milch, ein wenig Salz und vier Loth Butter und rühre Alles über dem Feuer gut um. Trage ſie entweder auf dieſe Weiſe auf, oder ſtelle ſie in einer Form auf die Schüſſel und bräune die Spitze mit einem glühenden Eiſen, oder in Kammmuſcheln.

Cale Cannon, ein iriſches Kartoffelgericht.

Siede drei große Kartoffeln in der Schale, quetſche ſie zu Mehl und miſche ſie mit drei Kohlköpfen, die zu ſieden, das Waſſer auszudrücken und zu hacken ſind, hiezu füge ein Loth Butter, zwei Eßlöffel voll Rahm, Pfeffer und Salz. Wärme es und rühre es über dem Feuer um, dann gib es in der Geſtalt eines Kuchens oder in einer Form zu Tiſche.

Möhren (gelbe Rüben).

Sie erfordern ziemlich vieles Sieden, wenn ſie alt ſind, bei jungen wiſche die Haut ab, nachdem ſie geſotten, alte ſiede mit eingeſalzenem Fleiſche und ſcharre ſie zuvor ab.

Gedämpfte Möhren.

Siede ſie halb, dann ſcharre ſie ſäuberlich ab und ſchneide ſie in einem

Digitized by Google

Schmortopf auf. Thue eine halbe Theetasse voll schwache Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Salz und eine halbe Tasse voll Rahm daran, koche sie gelinde, bis sie sehr weich sind, aber nicht zerbröckeln. Vor dem Auftragen reibe sehr wenig Semmelmehl mit einem Stückchen Butter und wärme dieß damit auf. Nach Gefallen kann man auch zehn Minuten vor dem Auftragen gehackte Petersilie daran thun.

Verkochte Pastinaken.

Siede sie weich, reibe sie ab, dann verkoche sie in einem Schmortopfe mit ein wenig Rahm, einem guten Stücke Butter und Pfeffer und Salz.

Pastinakefricassée.

Siede sie in Milch, bis sie weich sind. Dann schneide sie der Länge nach in zwei bis drei Zoll lange Stückchen und laß' sie in einer weißen Sauce, aus zwei Eßlöffeln voll Fleischbrühe, einem Stückchen Muskatenblüthe, einer halben Tasse voll Rahm, einem Laibchen Butter, etwas Mehl, Pfeffer und Salz bereitet, gelinde kochen.

Petersilie gekräuselt zu backen.

Wenn sie abgepflückt und sehr sauber gereinigt ist, lege sie in einen Blechofen, oder auf einen Bogen Papier und halte sie in einer mäßigen Entfernung vom Feuer, wende sie um, bis sie gekräuselt ist.

Eine andere Art für gebackene Fische.

Wasche sie und säubere sie von den großen Stielen, lege sie dann wieder in reines Wasser, laß' das Bratenfett, worin Fische gebacken wurden, aufkochen und lege die Petersilie aus dem Wasser in die Pfanne, dann wird sie sich augenblicklich kräuseln, ohne die Farbe zu verlieren, nimm sie mit einer Backschaufel heraus und laß' sie ein paar Minuten lang vor dem Feuer stehen, während die Fische in der Schüssel angerichtet werden.

Wilde Artischocken zu bereiten.

Schneide sie in Stücke von sechs Zoll Länge und fasse sie an eine Schnur, siede sie weich und halte ein Stück Butter in einer Pfanne bereit, bestreue sie mit Mehl, backe sie braun und stelle sie auf.

Oder binde sie in Bündel und servire sie wie gesottene Spargeln auf geröstetem Brode und mit darüber gegossener Butter.

Oder siede sie in Salzwasser, trockne sie, tauche sie dann in Butter und backe sie. Trage sie mit zerlassener Butter auf.

Oder dämpfe sie in brauner oder weißer Kraftfleischbrühe, thue spanischen Pfeffer, Katchup und Salz daran. Verdicke sie mit einem Bischen Butter und Semmelmehl.

Rothe Rüben und Mangold

geben eine sehr liebliche Zugabe zu Wintersalat, von dem sie die volle Hälfte ausmachen können, statt daß man sie blos zur Verzierung desselben gebraucht. Diese Rüben sind kühlend und sehr gesund.

Sie sind außerordentlich gut, gesotten und mit einer kleinen Quantität Zwiebeln aufgeschnitten, oder mit ganzen großen oder kleinen Zwiebeln gedämpft, wie folgt:

Siede die rothen Rüben mit der Haut daran weich, schneide sie in eine Schmorpfanne mit ein wenig Fleischbrühe und einem Eßlöffel voll

Digitized by Google

Eſſig, koche ſie gelind, bis die Brühe roth gefärbt iſt, dann thue ſie in eine kleine Schüſſel und mache einen Kreis von den zuvor weichgeſottenen Zwiebeln, nimm die Schale gerade vor dem Auftragen ab und ſorge dafür, daß ſie ganz warm und rein ſeien.

Oder brate drei große Zwiebeln und ſchäle die äußere Schale ab, bis ſie rein ausſehen, gib die rothen Rüben gedämpft, darum her gelegt.

Wenn die rothen Rüben im Geringſten zerbröckelt werden, ehe man ſie zubereitet, ſo verlieren ſie ihre Farbe und ſehen ſchlecht aus.

Die Blätter vom weißen Mangold geben viel Saft zu grünen und andern Suppen und eſſen ſich wie Spinat, wenn ſie auf ähnliche Weiſe zubereitet werden.

Pflanzen-Olla potrida.

Siede drei kleine geſchloſſene Kohlköpfe, gelbe Rüben, Steckrüben, Kartoffeln und kleine Zwiebeln, laß' das Waſſer davon laufen und ſchneide ſie in Stücke. Miſche Alles mit zwei Händen voll Spinatblättern, vier Loth Butter, drei Eßlöffeln voll Rahm, Salz und Pfeffer und dämpfe es, ſo dicht als möglich bedeckt, zwei Stunden lang, dann rühre ein Stückchen in Semmelmehl gerollter Butter über einem hellen Feuer darein.

Im Sommer kann man Erbſen, Gurken, Spinat, Sellerie, Salatköpfe und junge Zwiebeln auf dieſelbe Weiſe bereiten.

Gebackene Kräuter auf Staffordſhire Art.

Reinige und trockne eine gute Quantität Spinatblätter, zwei große Hände voll Peterſilie und eine Hand voll grüne Zwiebeln. Hacke die Peterſilie und die Zwiebeln und ſtreue ſie unter den Spinat. Laß' Alles mit etwas Salz und einem Stückchen Butter von Wallnußgröße dämpfen, ſchüttle die Pfanne, wenn ſie anfängt warm zu werden und halte ſie dicht bedeckt über einer verſchloſſenen Kohlenpfanne, bis es gar iſt. Man trägt es mit Schnitten auf dem Roſte gebratener Kalbsleber, kleiner Speckſchnitten und gebackenen Eiern auf, die letztere auf den Kräutern, das Andere in einer beſondern Schüſſel.

Meerkohl

muß ſehr weiß geſotten und auf geröſtetem Brode, gleich Spargeln, aufgetiſcht werden.

Meerlattig.

Dieſe Pflanze wächst auf den Felſen in der Nähe des Meeres im Weſten England's und wird von da in Töpfen oder Fäßchen geſotten und eingemacht verſendet, um, wie folgt, zubereitet zu werden.

Thue etwas davon in eine Schüſſel, mit einem Bischen Butter und dem Safte einer Pomeranze, ſtelle es über eine Lampe und rühre es um, bis es warm iſt. Man ißt dieſes Gericht mit gebratenem Fleiſche, auch ſoll es ſehr blutreinigend ſein. Im Anfange ſchmeckt es ſelten gut, durch Gewohnheit lernt man aber außerordentliches Behagen daran finden.

NB. Da der Meerlattig durch den Zutritt der Luft verdorben wird, ſo bewahrt man ihn am beſten in ſteinernen, mit Blaſen bedeckten Töpfen, deren jeder eine hinreichende Menge für den Bedarf einer Woche enthält.

Verſchiedene Gemüſe für den Winter aufzubewahren.

Wälſche Bohnen pflücke jung und lege ſie ſchichtenweiſe, jede

Digitized by Google

Schichte drei Zoll tief, in kleine Fäßchen, bestreue sie dann mit Salz, lege hierauf eine andere Schichte Bohnen darüber und fahre so fort, abwechselnd Salz, aber nicht zuviel, darauf zu streuen. Bedecke das Fäßchen mit einem darein passenden hölzernen Deckel und beschwere diesen mit einem schweren Steine. Es wird sich aus den Bohnen und dem Salze eine Pökelbrühe entwickeln. Wenn sie zu sehr gesalzen sind, so wird das Einweichen und Kochen nicht hinreichen, um sie dem Geschmacke angenehm zu machen. Will man davon Gebrauch machen, so schneide sie auf, weiche sie ein und siede sie, wie frische.

Gelbe Rüben, Pastinaken und rothe Rüben müssen zum Gebrauche im Winter in Schichten von trockenem Sande aufbewahrt und weder sie noch Kartoffeln dürfen von der Erde gereinigt werden. Die letztere sind sorgfältig vor der Kälte zu bewahren.

Zwiebeln halten sich am besten, wenn man sie an einem trockenen, kalten Orte aufbewahrt.

Petersilie muß dicht an den Stielen abgeschnitten und in einem warmen Orte oder auf Blechen in einem sehr kühlen Backofen gedörrt werden. Sie erhält ihren Wohlgeschmack und ihre Farbe und ist sehr nützlich im Winter.

Artischocken, langsam gedörrt, müssen in Papierdüten und Trüffeln, Morcheln, Citronenschalen ꝛc. an einem trockenen Orte an Schnüren angereiht aufbewahrt werden.

Blumenkohl, mit den Blättern abgeschnitten, wenn er ganz trocken ist und am Stiele aufgehängt wird, hält sich lang im Keller. Vor dem Kochen muß man ihn zwei bis drei Stunden lang in Wasser legen und zum Sieden ziemlich viel Salz daran thun.

Kleine, dichte Kohlköpfe auf einen steinernen Boden gelegt, ehe die Kälte eintritt, werden, wenn man sie mehrere Wochen aufbewahrt, sehr weiß und zart, obwohl die äußern Blätter gänzlich verderben.

Ersatzmittel für Gemüse.

Die in Hecken wachsenden Hopfenspitzen, in kleinen Bündeln gekocht und gleiche Spargeln aufgetragen, sind ein gutes Frühlingsgericht.

Gelbrübenkraut hat einen sehr angenehmen Bitterstoff und bildet in einem kalten Frühjahre ein angenehmes Ersatzmittel für Gemüse und wird mit gebratenem Kalbfleische, von Vielen vorgezogen.

Die Spitzen junger grüner Nesseln, können eben so im Frühjahre gebraucht werden, und werden als besonders gesund betrachtet.

Süße Gerichte, süß Eingemachtes, Conserven ꝛc.

Süße Gerichte, Kompotte, Konfekte, Crême ꝛc.

Reisbutten.

Lese und wasche etwas Reis, trockne ihn und stelle ihn mit gerade genug frischer Milch, um ihn anzuschwellen, über das Feuer, wenn er

Digitized by Google

weich ist, gieße die Milch ab und thue ein wenig Zucker und gestoßenen Zimmt daran. Schüttle ihn, daß er nicht anbrenne, dann trage ihn auf.

Reisauflauf mit Aepfeln.

Bleiche Carolinareis, seihe ihn und laß' ihn mit Citronenschalen und einem Stückchen Zimmt kochen, bis er trocken ist, dann laß' ihn kalt werden, dann mache einen drei Zoll hohen Rand daraus in einer Schüssel, nachdem diese zuvor mit Eiern bestrichen worden, damit er anklebe, bestreiche nun den Reis ganz mit Eiern, fülle die Schüssel zur Hälfte mit Aepfelmarmelade an, halte das Weiße von vier zu einem feinen Schaum geschlagener Eiern bereit und gieße ihn über drei Marmelade, dann siebe Zucker darüber und stelle es in den Backofen, der warm genug sein muß, um ihm eine schöne Farbe zu geben.

Schneeballen.

Laß' Reis in Milch anschwellen, seihe sie ab, schäle Aepfel, kerne sie aus, lege den Reis darum und binde jeden in ein Tuch. Thue an jeden ein Stückchen Citronenschale, eine Gewürznelke oder Zimmt und siede sie gut.

Man kann Butter in der Schüssel dazu geben, oder sie kalt aufstellen.

Fastenkartoffeln.

Stoße sechs bis acht Loth süße geschälte Mandeln mit drei bis vier bittern und thue ein wenig Pomeranzenblüthenwasser daran, damit sie nicht ölig werden, füge ein halb Pfund Butter, vier gutgeschlagene und geseihte Eier, ein halbes Glas Rosinenwein und Zucker nach Geschmack daran. Stoße Alles gut, bis es ganz glatt ist und reibe drei Savoyerbisquits darein. Mache aus dem Obigen mit ein wenig Mehl Kugeln von der Größe von Kastanien, lege sie in eine Pfanne, in der Speck siedet und laß' sie dämpfen, bis sie eine schöne gelbbraune Farbe haben. Laß' sie auf einem Siebe abtraufen.

Gib süße Sauce in einem Brühnäpfchen dazu.

Puits d'amour.

Schneide einen guten, reichen, dünn gerollten aufgelaufenen Teig, mit eigens dazu bereiteten Blechformen, die eine Größe geringer, als die andere, in Pyramidenform und lege die kleinere auf die größere, dann backe sie in einem mäßig erwärmten Ofen, bis der Teig hinreichend gar, aber sehr blaß ist. Um den Rand herum lege verschiedenfarbiges süßes Eingemachtes.

Spanische Puffs.

Mische allmählig vier Loth Mehl mit drei Viertelschoppen frischer Milch, rühre es über dem Feuer um, bis es zu einem steifen Teige wird, so lange er noch warm ist, thue ihn mit dem Ganzen von vier gutgeschlagenen Eiern, in einen Mörser. Stoße den Teig eine halbe Stunde lang und laß' unmittelbar darauf je einen Eßlöffel voll auf mit Mehl bestreute Blechplatten fallen und backe sie in einem Blechofen. Man kann sie warm, mit Puddingsauce in einer Schüssel, oder kalt auftragen, im letztern Falle muß man die Seite öffnen und Gallerte oder Marmelade hinein gießen.

Digitized by Google

Ein sehr niedliches Gericht von süßzubereiteten Maccaroni.

Siede vier Loth in anderthalb Schoppen Milch, mit einem Stückchen Citronenschale und einem guten Stücke Zimmt, bis die Röhren zu ihrer höchsten Ausdehnung angeschwollen sind, ohne zu zerplatzen. Lege sie in eine Eierrahmschüssel und gieße Eierrahm warm darüber, stelle sie kalt auf.

Fadennudeln thun es auch, sie müssen aber weniger gekocht werden.

Schwimmende Insel.

Verrühre eine halb Maß dünnen Rahm mit drei Achtelschoppen Rosinenwein, ein wenig Citronensaft, Pomeranzenblüthenwasser und Zucker, thue es in eine Schüssel für die Mitte einer Tafel und auf den Rahm einen Schaum, wie er Seite 230 vorgeschrieben ist und der aus Himbeeren oder Johannisbeerengallerte bereitet werden kann.

Eine andere Art.

Brühe einen Kochapfel, ehe er ganz reif ist, oder einen andern sauern Apfel, treibe ihn durch ein Sieb. Schlage das Weiße von zwei Eiern mit Zucker und einem Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser, rühre allmählig den Apfelbrei darein und klopfe Alles zusammen, bis es eine große Menge Schaum gibt, gib es auf einer Himbeerencrême zu Tische, oder kann man den Schaum mit rothen Rüben, Himbeeren oder Johannisbeerengallerte färben und ihn auf weißen Rahm setzen, nachdem ihm der Wohlgeschmack von Citronen, Zucker und Wein, wie oben, gegeben worden, oder thue den Schaum auf Eierrahm.

Muß (Haferbrei).

Laß' drei große Hände voll sehr kleines weißes Hafermehl einen Tag und eine Nacht lang in kaltem Wasser einweichen, dann gieße es klar ab, thue dann wieder ebensoviel Wasser daran und laß' es dieselbe Zeit stehen. Seihe es durch ein feines Haarsieb und koche es, bis es so dick ist, als Schnellpudding, rühre es die ganze Zeit über wohl um. Beim Seihen thue einen großen Eßlöffel voll weißen Zucker und zwei voll Pomeranzenblüthenwasser daran. Gieße es in seichte Schüsseln und stelle es mit Wein, Cider, Milch, oder Rahm mit Zucker auf. Es ist sehr gut.

Französisches Muß.

Siede vier Loth geschabte Hausenblasen in drei Schoppen Rahm eine Viertelstunde lang langsam, rühre es die ganze Zeit über um und versüße es mit Hutzucker, der aber nicht gestoßen werden darf, damit kein Unrath sich damit vermische, thue einen Eßlöffel voll Rosinenwasser und ebensoviel Pomeranzenblüthenwasser daran. Seihe es in ein Becken oder in eine Form und trage es mit darum gelegten gebackenen Birnen auf.

Holländisches Muß.

Siede vier Loth Hausenblasen in ein halb Maß Wasser eine halbe Stunde lang sehr gelinde, thue daran anderthalb Schoppen weißen Wein, den Saft von drei und die dünne Schale von einer Citrone und reibe einige Stücke Zucker auf einer andern Citrone ab, um die Essenz zu erlangen, dazu füge noch so viel Zucker, um es süß genug zu machen, ferner mische das Gelbe von sieben Eiern, gut geschlagen, mit dem Obigen und laß' es leicht aufkochen, rühre es fortwährend um und gieße es in ein

Digitized by Google

Becken, rühre es wieder, bis es halb kalt iſt, dann laß' es ſich ſetzen und thue es in einen Melonenmodel.

Reisbrei.

Siede mit anderthalb Schoppen friſcher Milch ein Stückchen Citronenſchale und Zimmt, miſche mit ein wenig kalter Milch ſo viel Reismehl, als nöthig iſt, um dem Ganzen die gehörige Konſiſtenz zu geben, verſüße es und thue einen Eßlöffel voll Pfirſichwaſſer oder eine geſtoßene bittere Mandel daran, koche es, ſorge aber, daß es nicht anbrenne, gieße es in eine Form oder in ein Becken und nimm die Gewürze heraus. Wenn der Brei kalt iſt, thue ihn in eine Schüſſel und ſtelle ihn mit Rahm, Milch oder Eierrahm darum auf, oder thue einen Theelöffel voll Rahm mit drei Viertelſchoppen friſcher Milch, ein Glas weißen Wein, den Saft einer halben Citrone und Zucker daran.

Somerſetſhirer Weizenbrei.

An drei Schoppen gar geſottenen Weizen gieße allmählig ſechs Schoppen friſche Milch, zertheile die Gallerte und thue dann ein Viertelpfund rein geleſene und gewaſchene Korinthen daran, rühre es um und laß' es gar kochen. Quirle das Gelbe von drei Eiern und ein wenig Muskatennuß mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Milch, thue dieß an den Brei, rühre Alles über dem Feuer um, dann verſüße ihn und trage ihn kalt in einer tiefen Schüſſel auf. Manche Perſonen eſſen ihn lieber warm.

Geronnene Milch und Rahm.

Thue vier bis ſechs Schoppen Milch in eine ein wenig warme Pfanne und dann Käſelab oder Gallino daran. Wenn die Milch geronnen iſt, ſchöpfe ſie mit einem Brühnäpfchen in eine durchbohrte irdene Form von beliebiger Geſtalt. Fülle ſie, während die Molken ablaufen, an, ohne das Geronnene zu zerbröckeln oder zu drücken. Läßt man die Milch nur ein paar Stunden zuvor, ehe man ihrer bedarf, gerinnen, ſo iſt ſie ſehr leicht, wer aber das Geronnene härter wünſcht, kann dieß erlangen, wenn man ſie früher gerinnen läßt und ausdrückt. Rahm, Milch, oder geſchlagener Rahm, Zucker, Wein und Citrone ſind in die Schüſſel, oder in ein gläſernes Gefäß zu legen, um es mit der geronnenen Milch aufzutragen.

Eine andere Art.

Zu dritthalb Maß friſcher gewärmter Milch nimm anderthalb bis drei Schoppen geſeihter Buttermilch, je nach ihrer Säure, halte die Pfanne bedeckt, bis das Geronnene ſo feſt iſt, daß man es drei bis vier Mal mit einem Brühnäpfchen durchſchneiden kann, während die Molken davon laufen, bringe es in eine Form und fülle dieſe an, bis es dicht genug iſt, um deren Geſtalt anzunehmen. Servire es mit einfachem Rahm, oder miſche dieſen mit Zucker, Wein und Citrone.

Stern von geronnener Milch.

Setze drei Schoppen friſche Milch mit zwei bis drei Blättchen Muskatenblüthe über das Feuer, und wenn ſie am Sieden iſt, thue das Gelbe und Weiße von neun gutgeſchlagenen Eiern und ſoviel Salz daran, als auf eine kleine Meſſerſpitze geht. Laß' es ſieden, bis die Molken klar ſind, dann laß' ſie durch ein dünnes Tuch oder Haarſieb ablaufen, würze ſie mit

Digitized by Google

Zucker, ein wenig Zimmt, Rosenwasser, Pomeranzenblüthenwasser oder weißem Wein, nach Geschmack und bringe die geronnene Milch in eine Stern- oder auch andere Form. Laß' sie einige Stunden lang stehen, ehe sie in eine Schüssel gethan wird, dann gieße darum dicken Rahm oder Eierrahm.

Blanc-mange.

Siede vier Loth Hausenblase in zwei und ein Viertelschoppen Wasser eine halbe Stunde lang, seihe es an zwei und ein Viertelschoppen Rahm, versüße es und thue ein wenig Pfirsichwasser oder einige bittere Mandeln daran, laß' es ein Mal aufkochen und thue es in eine beliebige Form. Soll es nicht sehr steif sein, so reicht ein wenig Hausenblase hin. Man muß aber den Brei sich setzen lassen, ehe man ihn in die Form thut, sonst wird er unten schwarz und ist dann beim Umwenden aus der Form oben so.

Ein vortreffliches Triffle (Kleinigkeit).

Lege Maccaronen oder Ratafiakügelchen auf den Grund einer Schüssel und gieße so viel Rosinenwein darüber, als sie einsaugen können; und wenn dieß geschehen, thue kalten, reichen Eierrahm, mit mehr Eiern bereitet, als auf den vorstehenden Blättern angegeben, nebst etwas Reismehl hinzu. Es muß zwei bis drei Zoll dick stehen, hierauf lege eine Schichte Himbeerenmarmelade und bedecke das Ganze mit einer sehr hohen Crême, die den Tag zuvor aus fettem Rahm, dem Weißen von zwei gut geschlagenen Eiern, Zucker, Citronenschalen und Rosinenwein bereitet und mit einem eigens zum Peitschen von Crêmes und Sillabubs gehaltenen Besen geschlagen worden. Wenn es den Tag vor dem Gebrauche gemacht wird, so hat es einen ganz verschiedenen Geschmack, ist dicht und bei weitem besser.

Stachelbeeren- oder Aepfeltriffle.

Brühe eine solche Menge von der einen oder andern Art dieser Früchte an, als nöthig ist, um, durch ein Sieb durchgeschlagen, eine dicke Schichte auf den Boden der Schüssel zu geben, ist es von Aepfeln, so mische die Schale einer halben Citrone, fein gerieben, damit, und an beide thue Zucker genug, um es angenehm zu machen.

Rühre drei Viertelschoppen Milch, drei Viertelschoppen Rahm und das Gelbe von einem Ei unter einander, laß' es über dem Feuer leicht brühen und rühre es die ganze Zeit über um, es darf aber nicht sieden, thue nur ein klein wenig Zucker daran und laß es kalt werden. Lege es mit einem Löffel auf die Aepfel und dann darauf eine den Tag zuvor bereitete Crême, wie für andere Triffles.

Chantillykuchen oder Kuchentriffle.

Backe einen Reiskuchen in einer Form, wenn er kalt ist, schneide ihn, ringsum etwa zwei Zoll vom Rande, mit einem scharfen Messer ein, ohne aber den Boden zu durchschneiden. Gieße einen dicken Eierrahm und einige Theelöffel voll Himbeerenconserve darein und dann eine hohe Crême darauf.

Indisches Triffle.

Siede drei Schoppen frische Milch mit einem großen Stücke Zimmt, verdicke sie mit Reismehl, das zuvor mit kalter Milch angefeuchtet worden

Digitized by Google

und versüße sie nach Geschmack. Gieße dieß in eine Schüssel und wenn es kalt ist, schneide es in die Gestalt eines Sternes, oder in irgend eine beliebige Form. Nimm den überflüssigen Reis heraus und fülle die Zwischenräume mit gesottenem Eierrahm aus. Ziere es mit aufgeschnittenen Mandeln und Johannisbeerengallerte.

Stachelbeeren-Fool (Narr).

Lege die Stachelbeeren in einen steinernen Topf, nebst etwas Zucker, stelle den Topf auf eine Kohlenpfanne, oder in einer Pfanne Wasser über das Feuer, im erstern Falle thue einen großen Löffel voll Wasser an die Stachelbeeren. Wenn sie zum Durchschlagen fertig sind, treibe sie durch einen Durchschlag, halte eine hinreichende Menge frische Milch und einen Theelöffel voll frischen Rahm, mit einander gekocht, bereit, oder statt des letztern ein Ei und laß' es kalt werden, dann versüße es ziemlich stark mit gutem Zucker und mische die durchgeschlagenen Stachelbeeren allmählig darein.

Aepfelfool.

Dämpfe Aepfel, wie vor für Stachelbeeren angegeben, dann schäle sie und schlage sie durch. Bereite die Milch ꝛc., und mische sie damit wie vor.

Pomeranzenfool.

Rühre den Saft von drei Pomeranzen, drei gutgeschlagene Eier, anderthalb Schoppen Rahm, ein wenig Muskatennuß und Zimmt untereinander und versüße es nach Geschmack. Stelle es über ein gelindes Feuer und rühre es um, bis es so dick, wie gutzerlassene Butter wird, es darf aber nicht sieden, dann gieße es in eine Schüssel zum kalt Speisen.

Ein treffliches Ersatzmittel für Rahm zum Speisen mit Früchten.

Schlage das Gelbe von zwei frisch gelegten Eiern und seihe es in anderthalb Schoppen frische Milch, nebst zwei Stückchen weißem Zucker, setze es auf eine Kohlenpfanne und rühre es nach Einer Seite hin um, bis es so dick wird, als gewöhnlicher Rahm.

Dieß kann man auch zum Thee brauchen.

Crême.

Siede drei Viertelschoppen Rahm und eben so viel Milch, nebst zwei Lorbeerblättern, einem Stückchen Citronenschale, einigen mit einem Tropfen Wasser zu einem Teige gestoßenen Mandeln, ein wenig Zucker, Pomeranzenblüthenwasser und einem Theelöffel voll Semmelmehl, das mit ein wenig kalter Milch zerrieben und mit Obigem gemischt worden. Wenn die Crême kalt ist, presse ein wenig Citronensaft darein, oder trage sie in Tassen und Limonadegläsern auf.

Eine vortreffliche Crême.

Peitsche ein und einen Achtelschoppen sehr fetten Rahm zu einem starken Schaume, nebst etwas feingeriebener Citronenschale, ein wenig Citronensaft, einem halben Glase süßem Wein und Zucker, um ihn angenehm aber nicht zu süß zu machen, lege ihn auf ein Sieb, oder in eine Form und am folgenden Tage in eine Schüssel und ziere ihn mit sehr leichtgebackenen Bisquitchen, in Gestalt und Länge von einem Finger und etwa von

Digitized by Google

der Dicke von zweien, über die man Zucker streuen, oder ein wenig Glasur mit Hausenblase anbringen kann. Oder kann man den Rand der Schüssel mit Maccaronen umgeben.

Gebrannte Crême.

Siede anderthalb Schoppen Rahm mit einem Stücke Zimmt und ein wenig Citronenschale, nimm ihn vom Feuer und gieße ihn sehr langsam an das Gelbe von vier Eiern, rühre es um, bis es halb kalt ist, versüße es und nimm die Gewürze ꝛc. heraus, gieße die Crême in eine Schüssel und wenn sie kalt ist, streue gestoßenen Zucker darauf und bräune sie mit einem glühenden Eisen.

Eine andere Art.

Bereite einen reichen Eierrahm ohne Zucker und siede Citronenschalen damit. Wenn er kalt ist, streue ziemlich viel Zucker über das Ganze und bräune die Spitze mit einem Glüheisen.

Sehr gute italienische Crême.

Peitsche drei Schoppen sehr dicken gebrühten Rahm, ebensoviel frischen, die geriebenen Schalen von vier Citronen und den geseihten Saft davon, nebst zwanzig Loth weißem gestoßenen Zucker eine Stunde lang miteinander, dann thue drei Viertelschoppen süßen Wein daran und fahre mit dem Peitschen fort, bis die Crême ganz dicht wird. Lege ein Stückchen Musselin in ein Sieb und schöpfe die Crême mit einem Löffel darauf. Nach zwanzig Stunden nimm sie sorgfältig heraus, trage Sorge, daß sie nicht zerbreche und garnire sie mit einem Blumenkranze.

Sackcrême.

Siede anderthalb Schoppen frischen Rahm, das Gelbe von einem gutgeschlagenen Ei, zwei bis drei Eßlöffel voll weißen Wein, Zucker und Citronenschale mit einander, rühre es über einem gelinden Feuer um, bis es so dick als fetter Rahm, hierauf bis es kalt ist, trage die Crême in Gläsern mit langen Stücken geröstetem Brode auf.

Branntweincrême.

Siede zwei Dutzend geschälte süße und gestoßene bittere Mandeln in ein wenig Milch. Wenn sie kalt sind, thue daran das Gelbe von fünf in ein wenig Rahm gutgeschlagenen Eiern, versüße es und gieße zwei Gläser vom besten Weinbranntwein hinzu, ist es gehörig unter einander gerührt, so gieße drei Schoppen dünnen Rahm daran, setze es über das Feuer, aber laß' es nicht sieden, rühre es nach Einer Seite hin um, bis es dick wird, dann gieße es in Tassen oder Gläser.

Wenn es kalt ist, dann ist es fertig. Man kann, wenn es beliebt, in jede Tasse ein Ratafiabisquit thun. Wünscht man es aufzubewahren, so muß man den Rahm zuvor brühen.

Ratafiacrême.

Siede drei bis vier Lorbeer-, Pfirsich- oder Nectarinenblätter in anderthalb Schoppen Rahm, seihe ihn und wenn er kalt ist, thue das Gelbe von drei geschlagenen und geseihten Eiern, Zucker und einen großen Eßlöffel voll Branntwein daran, der schnell hineingerührt werden muß. Brühe es, bis es dick ist und rühre es die ganze Zeit über um.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Mische drei Sechzehntelschoppen Ratafia, ebensoviel Malaga, den Saft von zwei bis drei Citronen, anderthalb Schoppen fetten Rahm und so viel Zucker, als es bedarf, um die Mischung lieblich zu versüßen, untereinander. Schlage es mit einem Besen und gieße es in zwei Gläser. Diese Crême hält sich acht bis zehn Tage.

Citronencrême.

Nimm anderthalb Schoppen dicken Rahm und thue daran das Gelbe von zwei Eiern, gut geschlagen, ein Viertelpfund guten Zucker und die dünne Schale einer Citrone, koche es auf, dann rühre es um, bis es fast abgekühlt. Drücke den Saft einer Citrone in eine Schüssel, gieße die Crême darauf und rühre sie um, bis sie ganz kalt ist.

Gelbe Citronencrême ohne Rahm.

Schäle vier Citronen sehr dünn, lege die Schalen in zwölf große Eßlöffel voll Wasser und drücke den Saft davon auf vierzehn Loth fein gestoßenen Zucker, schlage das Gelbe von neun Eiern gut, thue die Schalen und den Saft, die eine Weile miteinander zu schlagen sind, daran; dann seihe es durch Flanell in ein silbernes oder sehr niedliches Brühnäpfchen, setze es über ein gelindes Feuer und rühre es nach Einer Seite hin um, bis es ziemlich dick und warm ist, aber laß' es nicht sieden, sonst gerinnt es. Gieße es in Gallertgläser. Einige Stücke Zucker müssen auf den Citronen stark abgerieben werden, ehe man sie schält, oder auch hernach, da man die Schale so dünn abschneiden muß, daß nicht alles Oel davon kommt, der Zucker wird es anziehen und der Crême eine bessere Farbe und bessern Geschmack geben.

Weiße Citronencrême

wird auf dieselbe Weise wie vor bereitet, nur nimm das Weiße der Eier statt des Gelben, peitsche es außerordentlich stark zum Schaume.

Vanillecrême.

Siede einen halben Stengel Vanille in drei Achtelschoppen frischer Milch, bis sie einen sehr hohen Wohlgeschmack erlangt hat, halte eine Gallerte von zwei Loth Hausenblase auf anderthalb Schoppen Wasser bereit, mische diese mit der Milch und zwei Schoppen gutem Rahm, versüße es mit gutem unaufgeklopften Zucker und rühre es um, bis es beinahe kalt ist, dann stelle eine Form in kaltes Wasser und gieße das Ganze darein. Bereite es am Tage, bevor man es bedarf.

Kaisercrême.

Siede drei Schoppen Rahm mit der dünnen Schale einer Citrone, dann rühre es um, bis es beinahe kalt ist, halte in einer Schüssel, worin die Crême aufgetragen werden soll, den geseihten Saft von drei Citronen nebst so viel Zucker bereit, als zum Versüßen des Rahmes nöthig ist, gieße diesen aus einem großen Theetopfe in die Schüssel, halte diese dabei hoch und schüttle sie, damit er sich mit dem Saft vermische. Diese Crême muß wenigstens sechs Stunden vor dem Auftragen, noch besser den Tag zuvor, bereitet werden.

Digitized by Google

Mandelcrême.

Stoße ein Viertelpfund süße und einige bittere Mandeln, nachdem sie zuvor geschält, in einem Mörser mit einem Theelöffel voll Wasser, damit sie nicht ölig werden. Thue den Brei an drei Schoppen Rahm und drücke den Saft von drei Citronen darein, versüße diesen und peitsche Alles mit einem Besen zu einem Schaume, schöpfe diesen auf den flachen Theil eines Siebes ab, fülle Gläser mit etwas von dem Flüssigen und thue den Schaum darauf.

Schneecrême.

Thue an drei Schoppen Rahm das Weiße von drei Eiern, gut geschlagen, vier Eßlöffel voll süßen Wein, Zucker nach Belieben und ein Stückchen Citronenschale, peitsche es zu einem Schaume, nimm die Schale heraus und trage es in einer Schüssel auf.

Kaffeecrême, welche sehr bewundert wird.

Siede einen Kalbsfuß bis auf anderthalb Schoppen Gallerte ein und schöpfe den Bodensatz und das Fett ab. Bereite eine Tasse voll sehr starken Kaffee, kläre ihn mit einem Stückchen Hausenblase, bis er völlig hell ist, gieße ihn an die Gallerte und füge anderthalb Schoppen sehr guten Rahm, nebst hinreichendem gutem Zucker zum Versüßen hinzu, laß' es ein Mal aufkochen und gieße es in die Schüssel.

Die Crême muß gallertartig aber nicht steif werden. Der Kaffee muß frisch sein.

Schokolatecrême.

Reibe zwei Loth von der besten Schokolate und ein Viertelpfund Butter in drei Schoppen dickem Rahm, siede und quirle es, wenn es glatt ist, nimm es vom Feuer und laß' es kalt werden, dann thue das Weiße von neun Eiern darein. Peitsche es, schöpfe den Schaum auf Siebe, wie bei andern Crêmes und trage den Schaum in Gläsern über etwas von der Crême auf.

Kochäpfelcrême.

Schäle zwanzig gute Kochäpfel und kerne sie aus, stoße sie in einem Mörser, nebst anderthalb Schoppen Rahm, seihe es in eine Schüssel und thue Zucker, Brodkrumen und ein Glas Wein daran. Rühre es gut um.

Vortreffliche Pomeranzencrême.

Siede die Schale einer Pomeranze sehr weich, stoße sie in einem Mörser fein, thue daran einen Eßlöffel voll vom besten Weinbranntwein, den Saft einer Pomeranze, ein Viertelpfund Hutzucker und das Gelbe von vier Eiern, schlage Alles zehn Minuten lang mit einander, dann gieße ganz allmählig anderthalb Schoppen siedenden Rahm daran, schlage es, bis es kalt ist, fülle es in Eierrahmtassen, in eine tiefe Schüssel siedenden Wassers gestellt und laß' es stehen, bis es wieder kalt ist. Lege oben darauf kleine Streifen sehr dünn geschnittener Pomeranzenschale, oder eingemachte Brodschnittchen.

Himbeerencrême.

Zerquetsche die Himbeeren gelinde und laß' den Saft davon ablaufen, dann streue ein wenig Zucker darüber, was noch mehr Saft erzeugen wird,

Digitized by Google

dann thue den Saft an etwas Rahm und versüße dieses; will man es hernach noch durch etwas Milch vermehren, so kann man es thun, wenn man aber die Milch vor dem Rahme daran göße, so würde es gerinnen. Diese Crême wird besser aus Himbeerengallerte, statt aus Conserve bereitet, wenn man die Frucht nicht frisch haben kann.

Eine andere Art.

Siede zwei Loth geschälte Hausenblase in einem Maß Rahm und frischer Milch, mit einander vermischt, eine Viertelstunde lang, oder bis die erstere zergangen ist, seihe es durch ein Haarsieb in ein Becken, wenn es kalt ist, gieße etwa drei Viertelschoppen Himbeerensaft oder Syrup daran, rühre es gut um, bis es sich mit einander vermengt hat, versüße es und thue ein Glas Weinbranntwein hinzu, peitsche es bis es nahezu kalt ist, dann gieße es in eine Form und laß' es ganz abkühlen. Im Sommer nimm frischen Himbeerensaft und im Winter Himbeerensyrup.

Spinatcrême.

Schlage das Gelbe von acht Eiern mit einem Kochlöffel oder einem Besen, versüße es ziemlich stark und thue daran ein Stengelchen Zimmt, anderthalb Schoppen fetten Rahm und ein und einen Achtelschoppen frische Milch, rühre es gut um, dann füge drei Achtelschoppen Spinatsaft hinzu, stelle es auf ein gelindes Kohlfeuer und rühre es nach Einer Seite hin fortwährend um, bis es so dick ist, wie ein Schnellpudding, lege in eine Eierrahmschüssel einige neapolitanische Bisquitchen, oder eingemachte Pomeranzen in langen Schnitten und gieße die Mischung darüber. Diese Crême ist kalt zu speisen und ein Gericht zu einem Abendessen oder zu einem zweiten Gange.

Pistaziencrême.

Schäle ein Viertelpfund Pistazien, stoße sie mit ein wenig Rosenwasser fein und thue den Brei an anderthalb Schoppen Rahm, versüße es, laß' es gerade aufkochen und gieße es in Gläser.

Eine andere Art.

Mische drei Sechzehntelschoppen Ratafia, ebensoviel Malaga den Saft von drei Citronen, anderthalb Schoppen fetten Rahm und sechs Loth Zucker mit einander. Schlage es mit einem Besen und fülle es in Gläser.

Gerührter Rahm (clouted cream).

Fasse vier Blättchen Muskatenblüthe an einen Bindfaden, lege sie in drei Achtelschoppen frische Milch und thue sechs Eßlöffel voll Rosenwasser daran, laß' es einige Minuten lang gelinde kochen, dann seihe es und rühre es allmählig an zwei gutgeschlagene Dotter von frisch gelegten Eiern. Rühre das Ganze in drei Schoppen sehr guten Rahm und setze es über das Feuer, rühre es um, bis es warm, aber nicht siedend heiß ist, gieße es in eine tiefe Schüssel und laß' es vierundzwanzig Stunden lang stehen. Trage es in einer Rahmschüssel auf und gib es zu Früchten. Viele Leute lieben dieses Gericht ohne einen andern Geschmack als das des Rahmes, in welchem Falle blos drei Schoppen Milch und der Rahm zu nehmen sind, oder verfahre wie beim Devonshirer gebrühten Rahm.

Wenn der Rahm gar genug ist, wird sich auf seiner Oberfläche ein

Digitized by Google

Zeichen offenbaren, nämlich die Größe des Bodens der Pfanne, in der er gekocht wird, was man auf dem Lande den Ring nennt, und wenn man diesen bemerkt, so ist die Pfanne vom Feuer zu nehmen.

Verzierter Eierrahm, wie er in Frankreich bereitet wird.

Gieße reichen Eierrahm in eine seichte Schüssel, wenn er abgekühlt, lege darauf in irgend einer beliebigen Gestalt das Weiße von zwei frisch geschlagenen Eiern, zu einem festen Schaume gequirlt und siebe darüber raffinirten Zucker. Stelle es in einen Backofen, bis es hübsch hellbraun wird.

Ein Schaum für Crêms, Eierrahm oder Triffles, der gut aussieht und gut schmeckt.

Versüße ein halb Pfund von dem Durchschlage von Zwetschgen oder irgend einer Art gebrühter Früchte, thue daran vier geschlagene Eiweiß und schlage Alles mit einander, bis es so hoch ansteigt, als man es wünscht. Wenn man den Schaum nun mit einem Löffel auf die Crême ꝛc. legt, so kann man ihm jede beliebige Gestalt geben, er muß rauh seyn, um einen Felsen darzustellen.

Ein gekerbter Zackendeckel für süße Gerichte.

Löse ein halb Pfund doppelt raffinirten Zucker in drei bis vier Eßlöffeln voll Wasser und drei bis vier Tropfen Citronensaft auf, dann thue es in einen kupfernen Kochtiegel, wenn es beim Kochen dick wird, tauche den Griff eines Löffels darein und bringe diesen in ein Anderthalbschoppenbecken voll Wasser, streife den Zucker von dem Löffel in dieses und fahre so fort, bis aller Zucker herüber gebracht ist. Nimm ein Stückchen aus dem Wasser, und wenn es brüchig ist und beim Abkühlen zerbröckelt, dann ist der Zucker gar genug, laß' ihn aber nur zu drei Theilen abkühlen, dann gieße das Wasser davon und nachdem eine Kupferform gut mit Oel bestrichen, laß' den Zucker in Gestalt eines Irrgewindes hineinlaufen und wenn er kalt, kann man ihn auf die Schüssel legen, die man damit bedecken will. Ist jedoch beim Versuche der Zucker nicht brüchig, so gieße das Wasser ab, bringe ihn wieder in den Kochtiegel und laß' ihn nochmals kochen. Er muß dick, wie Syrup, aussehen, aber von glänzend heller Goldfarbe sein. Es ist dieß eine höchst zierliche Decke.

Kalbsfußgallerte.

Siede zwei Kalbsfüße in anderthalb Maß Wasser, bis sie zerbröckeln und das Wasser halb eingesotten ist, seihe es und wenn es abgekühlt, schöpfe das Fett ab und nimm die Gallerte vom Bodensatze, dann thue sie in einen Brühnapf, nebst Zucker, Rosinenwein, Citronensaft nach Geschmack und etwas Citronenschale. Wenn die Gewürze ihren Wohlgeschmack gut mitgetheilt haben, thue daran das Weiße von fünf gutgeschlagenen Eiern, nebst ihren zerbröckelten Schalen. Stelle den Brühnapf an's Feuer, aber rühre die Gallerte nicht um, wenn sie anfängt, warm zu werden. Lasse sie zwanzig Minuten sieden, nachdem sie zu einer Spitze in die Höhe gestiegen, dann gieße sie durch einen Flanellgallertsack, der zuvor in heißes Wasser getaucht worden sein muß, damit nichts zu Grunde gehe und drücke ihn ganz trocken. Laß' die Gallerte so lange durchlaufen, bis sie ganz klar ist, dann gieße sie in Gläser oder Formen.

Digitized by Google

Folgendes Verfahren wird das Klären der Gallerte sehr erleichtern: Wenn die Mischung zwanzig Minuten lang gekocht hat, gieße eine Theetasse voll kaltes Wasser darein, laß' sie noch fünf Minuten länger sieden, dann nimm die Pfanne dicht bedeckt vom Feuer und laß' sie eine halbe Stunde lang stehen, hierauf wird die Gallerte so klar sein, daß sie blos Ein Mal durch den Filtrirsack zu laufen braucht und viel weniger zu Grunde geht.

Zu bemerken ist, daß die Füße für alle Gallerten, von den Leuten die sie feil haben, so lange gesotten werden, daß sie weniger nahrhaft sind, sie dürfen blos gebrüht werden, daß man die Haare abscharren kann. Die Brühe erfordert größere Sorgfalt beim Abschöpfen des Fettes, aber die Gallerte wird bei Weitem stärker und braucht natürlich mehr Wasser.

NB. Man kann die Gallerte gleich gut aus säuberlich gereinigten Kuhfüßen bereiten und da diese wohlfeiler sind, als Kalbsfüße und eine stärkere Gallerte geben, so mag diese Bemerkung für Manchen von Nutzen sein.

Eine andere Art.

Siede drei Maß Wasser mit drei Kalbsfüßen oder zwei Kuhfüßen, die blos gebrüht wurden, bis sie halb eingegangen sind, schöpfe die Gallerte von dem Fette und dem Bodensatze ab, mische sie mit dem Safte von einer Pomeranze und zwölf Citronen, den Schalen von drei Citronen, dem Weißen von zwölf Eiern, braunem Zucker nach Geschmack, nahezu anderthalb Schoppen Rosinenwein, zwei Loth Koriander, einem halben Lothe Piment, einem Stückchen Zimmt und sechs Gewürznelken, alle gestoßen, nachdem sie zuvor kalt mit einander gemischt werden. Die Gallerte muß eine Viertelstunde lang unumgerührt sieden, dann kläre sie durch einen Flanellsack. Während des Durchlaufens nimm ein wenig Gallerte und mische sie mit einer Theetasse voll Wasser, worin ein Stückchen rothe Rübe gesotten worden und laß' es durch den Sack laufen, wenn Alles schon filtrirt ist, dieß ist bestimmt, um die andere Gallerte zu garniren, nachdem sie auf einem Teller abgekühlt, was jedoch keine nothwendige Sache ist. Diese Gallerte hat einen eben so feinen Hochgeschmack, als eine schöne Farbe.

Früchte in Gallerte.

Thue drei Viertelschoppen klarer Kalbsfußgallerte in ein Becken, und wenn sie steif geworden, lege drei hübsche Pfirsiche und eine Weintraube, den Stiel aufwärts gekehrt, darein, lege einige Rebenblätter darüber und fülle die Schüssel mit Gallerte voll. Laß' sie am folgenden Tage stehen und setze die Schüssel dann bis zum Rande herauf eine Minute lang in heißes Wasser, dann wende den Inhalt sorgfältig auf eine flache Schüssel um.

Pomeranzengallerte.

Reibe die Schale von zwei süßen und zwei bittern Pomeranzen und von zwei Citronen ab, drücke den Saft von je dreien derselben aus und seihe ihn; dann thue ein Viertelpfund Lumpenzucker und drei Achtelschoppen Wasser daran und siede es, bis es fast kandirt wird. Halte drei Schoppen Gallerte, mit vier Loth Hausenblase bereitet, fertig, thue den Syrup daran

Digitized by Google

und laß' es Ein Mal aufkochen; seihe die Gallerte ab und laß' sie stehen, um sich zu setzen, wie oben, ehe sie in die Form gegossen wird.

Hirschhorngallerte.

Laß' ein halb Pfund geriebenes Hirschhorn mit sechs Schoppen Wasser auf drei Schoppen gelinde einkochen, seihe es und siede es mit den Schalen von vier süßen Pomeranzen und zwei dünn geschälten Citronen; wenn es abgekühlt, thue den Saft von beiden, ein halb Pfund Zucker und das Weiße von sechs Eiern, zu einem Schaum geschlagen, daran; laß' die Gallerte drei bis vier Mal aufkochen, ohne sie umzurühren, und seihe sie durch einen Filtrirsack.

Moosbeerengallerte.

Bereite eine sehr starke Hausenblasengallerte. Wenn sie kalt ist, mische sie mit doppelt so viel Moosbeerensaft. Versüße sie und koche sie auf; dann filtrire sie in eine Form.

Der Zucker muß guter Hutzucker sein, sonst wird die Gallerte nicht klar.

Moosbeeren- und Reisgallerte.

Siede die Früchte und drücke sie aus, seihe den Saft und mische damit allmählig so viel guten gemahlenen Reis, als nöthig ist, um die Gallerte nach dem Sieden zu verdicken; koche es gelinde, rühre es um und versüße es nach Geschmack. Gieße es in ein Becken oder in eine Form und gib es, wie die vorbeschriebene Gallerte, mit Milch oder Rahm zu Tische.

Aepfelgallerte auf die Tafel.

Bereite zwanzig goldene Pepinäpfel zu, siede sie in zwei und ein Viertelschoppen Quellwasser, bis sie ganz weich sind, dann seihe den Saft durch einen Seiher, nimm auf je anderthalb Schoppen ein Pfund guten Zucker, thue geriebene Pomeranzen oder Citronen daran, dann koche es zu einer Gallerte ein.

Eine andere Art.

Bereite Aepfel, wie vor, durch Sieden und Seihen zu, halte ein Loth Hausenblase, in drei Viertelschoppen Wasser zu einer Gallerte eingekocht, bereit, thue diese an den Aepfelsaft und an die durch ein rohes Sieb geseihte Aepfel, füge Zucker, ein wenig Citronensaft und Schale hinzu, koche Alles mit einander und thue es in eine Schüssel; nimm die Citronenschale heraus.

Aepfel à la Crémone, ein sehr hübsches Gericht.

Wähle solche Aepfel, die klar aussehen, wenn sie zubereitet sind; schäle sie in solcher Menge, daß sie etwa anderthalb Pfund wiegen, und schneide sie in Stücke von Backsteinform, streue ein Pfund guten Zucker darüber, lege mehrere lange Streifen Citronenschale darauf und bedecke sie fest in einer tiefen Schüssel. Am folgenden Tage lege die Aepfel Stück für Stück in eine Pfanne, wie man sie zu eingemachten Früchten benützt, nebst dem Zucker ꝛc. und zwei großen Eßlöffeln voll starkem Cider. Laß' es gelinde kochen und wenn die Aepfelschnitten klar werden, nimm sie heraus. Wenn sie kalt sind, baue eine Mauer daraus auf eine kleine ovale Schüssel und lege die Citronenschale auf die Spitze; gieße den Syrup in die Mitte. Gib Rahm dazu auf die Tafel.

Digitized by Google

Fein geſchnittene Pomeranzenſchale leiſtet dieſelben Dienſte, wie Citronenſchale.

Kochäpfel zu brühen.

Wickle jeden in ein Rebenblatt und packe ſie dicht in eine reine Pfanne; wenn ſie voll, gieße ſo viel Waſſer darüber, um ſie zu bedecken. Setze ſie über ein gelindes Feuer und laß' ſie ſachte kochen, bis ſie gar genug ſind, um die dünne Haut abzunehmen, wenn ſie abgekühlt. Lege ſie in eine Schüſſel mit oder ohne Milch, Rahm oder Eierrahm; im letztern Falle darf kein Ratafia dabei ſein. Streue feinen Zucker über die Aepfel.

Gedämpfte goldene Pepinäpfel.

Nimm das Kerngehäuſe heraus, ſchäle ſie ſehr dünn, und wenn dieß geſchehen, lege ſie in Waſſer. Auf jedes Pfund der Frucht bereite ein halb Pfund einfach raffinirten Zucker mit anderthalb Schoppen Waſſer zu Syrup; wenn dieſer abgeſchäumt, lege die Aepfel darein und dämpfe ſie, bis ſie klar ſind, dann reibe Citrone darüber und trage ſie in dem Syrup auf. Trage Sorge, daß ſie nicht zerbrechen.

Sie ſind ein zierliches und gutes Gericht zu einer Zwiſchenſpeiſe oder zum Nachtiſche.

Gebackene Aepfel (Black caps, ſchwarze Mützen, auch Kothmeiſen).

Schneide einige hübſche Aepfel in zwei Hälften und kerne ſie aus, lege ſie in eine ſeichte Pfanne, ſtreue weißen Zucker darüber und backe ſie. Siede ein Glas Wein, ebenſoviel Waſſer und verſüße es zur Sauce.

Eine andere Art (gedämpfte Aepfel).

Schneide ein Stück vom untern Theile einiger Aepfel ab, nimm die Kerngehäuſe heraus, ohne ſie zu ſchälen. Halte ſo viel Zucker bereit, als nöthig iſt, um ſie zu verſüßen, und ſtoße ihn mit ein wenig geriebener Citronenſchale und einigen Gewürznelken zu feinem Pulver. Fülle die Höhlungen der Aepfel ſo dicht als möglich damit und lege das flache Ende abwärts in die Schmorpfanne, ſetze ſie über ein ſehr gelindes Feuer mit halb Roſinenwein und halb Waſſer, bedecke ſie feſt und beträufle ſie hier und da mit der Brühe; wenn ſie gar genug ſind, ſchwärze ſie oben mit einem Glüheiſen.

Gedämpfte Birnen.

Schäle große Birnen und ſchneide ſie, je nach ihrer Größe, in zwei oder vier Theile, lege ſie in Waſſer, da ſie geſchält werden, ehe man ſie verſchneidet, damit ſie nicht ſchwarz werden. Packe ſie ringsum in eine Schmorpfanne von Blockzinn, ſtreue ſo viel Zucker darüber, daß ſie ſehr ſüß werden, und thue Citronenſchale, ein paar Gewürznelken und etwas zerbrochenen ſpaniſchen Pfeffer daran; bedecke ſie eben nur mit Waſſer und gieße etwas von dem rothen Safte hinzu, wie er S. 235 vorgeſchrieben iſt. Bedecke ſie dicht und dämpfe ſie drei bis vier Stunden lang; wenn ſie weich ſind, nimm ſie heraus und gieße den Saft davon.

Gebackene Birnen.

Dieſe brauchen von keiner feinen Art zu ſein; die einen ſchmecken jedoch beſſer als die andern, und oft gerade die, die am wenigſten zum

Digitized by Google

Rohspeisen geeignet sind. Wische sie ab, ohne sie zu schälen, lege sie auf Bleche und backe sie in einem gelind erwärmten Ofen. Wenn sie genug gebacken sind, um es zu ertragen, drücke sie mit einem silbernen Löffel flach. Sind sie gar gebacken, so lege sie auf eine Platte. Sie müssen drei bis vier Mal und sehr gelinde gebacken werden.

Pomeranzenbutter.

Siede sechs Eier hart, stoße sie in einem Mörser mit vier Loth gutem Zucker, sechs Loth Butter und vier Loth geschälten Mandeln zu einem Brei. Befeuchte es mit Pomeranzenblüthenwasser, und wenn Alles gehörig gemischt ist, reibe es durch einen Durchschlag auf eine Platte und lege süße Bisquits dazwischen.

Pomeranzenmolken.

Siede die geriebenen Krumen eines Groschenlaibes in anderthalb Schoppen Wasser, nebst der geriebenen Schale einer bittern Pomeranze, bis die Mischung klar und dick ist, dann thue sechs Loth süße und zwei Loth bittere Mandeln mit einem halben Glase Branntwein, halb so viel Pomeranzensaft, einem Viertelpfund Zucker und anderthalb Schoppen Malaga gestoßen, daran. Gib es in einer tiefen Porzellanschüssel zu Tische.

Weinsemmel.

Weiche eine Groschensemmel in Rosinenwein ein, bis sie nichts mehr einsaugt, lege sie in die Schüssel und gieße darum Eierrahm oder Rahm, Zucker und Citronensaft. Gerade vor dem Auftragen streue etwas Nonpareilkonfekt darüber, oder stecke einige geschälte Mandelschnittchen darein.

Statt der Semmel kann man Schwammbisquits nehmen.

Eis zu Gefrorenem zu bereiten.

Nimm einige Pfund Eis, zerbreche es fast zu Pulver und thue anderthalb Hände voll Steinsalz daran. Man muß es in einem Theile des Hauses bereiten, wo so wenig als möglich warme Luft hingelangt. Das Eis und Salz sind in einen Eimer zu thun, den Rahm thut man in einen Eistopf (Eisbüchse) und deckt ihn zu; tauche ihn in das Eis und häufe dieß rings um den Topf, so daß es jeden Theil desselben berühre. Nach einigen Minuten setze einen Spatel oder einen Löffel darein, rühre ihn gut um und bringe die Theile, die am Rande angefroren sind, in die Mitte. Ist der Eisrahm oder das Wasser in einer Form, so verschließe den Boden fest und bewege das Ganze in dem Eise, da man hiebei keine Spatel gebrauchen kann, ohne Gefahr, dem Gefrieren zu schaden. In dem Eimer müssen Oeffnungen angebracht sein, um das aufgethaute Eis abfließen zu lassen.

NB. Wenn irgend eine Flüssigkeit zum Gefrieren sich hinneigt, so dient die schnellere Bewegung nur dazu, das Gefrieren zu beschleunigen, und ebenso wenn eine Flüssigkeit zur Wärme sich hinneigt, erleichtert das Umrühren ihr Sieden.

Eiswasser (Gefrorenes aller Art mit Wasser).

Reibe etwas guten Zucker auf einer Citrone oder Pomeranze ab, um ihm Farbe und Wohlgeschmack zu geben, dann drücke den Saft der einen oder andern Frucht aus, thue Wasser und Zucker daran, um einen feinen Sorbet zu machen, und seihe es, ehe es in den Eistopf (Büchse) gethan

Digitized by Google

wird. Wenn es Pomeranzeneis werden soll, so muß der größere Theil aus Saft von Apfelsinen und nur ein wenig von bittern Pomeranzen bestehen; auch muß ein kleines Bischen auf dem Zucker abgeriebene Schale daran gethan werden.

Johannisbeeren-, Himbeeren- ꝛc. Eis mit Wasser.

Man preßt den Saft dieser oder irgend einer andern Art von Früchten aus, versüßt ihn und mischt ihn mit Wasser, dann verfährt man wie oben.

Eis mit Rahm.

Thue an ein Pfund eingemachter Früchte irgend einer Art drei Schoppen Rahm, den Saft von zwei Citronen, um den Wohlgeschmack zu versüßen, und Zucker nach Geschmack. Reibe das Ganze durch ein feines Haarsieb, und zu Himbeeren oder irgend einer rothen Frucht thue ein wenig Cochenille, um die Farbe zu erhöhen.

Schwarzbrod-Eis.

Reibe altbackenes schwarzes Brod so fein als möglich, weiche es in kleinem Verhältnisse zwei bis drei Stunden lang in Rahm ein, versüße es und laß' es gefrieren; rühre es aber fortwährend um, damit das Brod nicht sinke.

Eispunsch auf italienische Art.

Bereite einen reichen Sorbet und reibe ein Stück Zucker auf einer Citrone oder Limone, um ihm Wohlgeschmack zu geben; dann schlage das Weiße von fünf bis sechs Eiern zu einem Schaume und rühre sie allmählig in den Sorbet; thue Rum und Eis daran und trage den Punsch in Gläsern auf.

Gefrorner Ratafiarahm.

Schäle ein halb Loth bittere Mandeln und stoße sie mit einem Theelöffel voll Wasser in einem marmornen Mörser; dann zerreibe mit dem Brei vier Loth Lumpenzucker und laß' ihn zehn Minuten lang mit einem Theelöffel voll Rahm gelinde kochen, thue dieß an drei Schoppen weitern Rahm, seihe es und laß' es gefrieren.

Farben zum Buntmachen oder Färben von Gallerten, Eisen oder Kuchen.

Zu einer schönen rothen Farbe siede fünfzehn Gran Cochenille in feinstem Pulver, nebst anderthalb Drachmen Weinsteinrahm in drei Viertelschoppen Wasser eine halbe Stunde lang sehr langsam. Thue siedend ein erbsengroßes Stückchen Alaun daran, oder gebrauche aufgeschnittene rothe Rüben und etwas darüber gegossene Brühe.

Zu weißer Farbe nimm Mandeln, mit einem kleinen Tropfen Wasser fein gestoßen, oder nimm Rahm.

Zu gelber Farbe Eigelb oder ein Stückchen in die Brühe getauchten und ausgedrückten Safran. Ebenso kann man die Safranblüthe gebrauchen, die keinen Geschmack hat.

Zu grüner Farbe stoße Spinatblätter oder Mangoldblätter, drücke den Saft aus und siede ihn in einer Tasse in eine Pfanne Wasser gestellt, um ihm die Rauhheit zu nehmen.

Digitized by Google

Londoner Sillabub.

Gieße ein halbes Maß rothen oder weißen Wein in eine tiefe Schüssel, dazu geriebene Muskatennuß und ziemlich viel Zucker, dann thue Milch daran, nahezu sechs Schoppen, zu einem Schaume geschlagen. Ist der Wein nicht sehr stark, so ist mehr Milch nöthig.

An einzelnen Orten legt man gerührten Rahm oben darauf, nebst gestoßenem Zimmt und Zucker.

Staffordshirer Sillabub.

Thue anderthalb Schoppen Cider und ein Glas Branntwein, Zucker und Muskatennuß in eine tiefe Schüssel und Milch dazu, oder gieße warme Milch aus einem großen Theetopfe von einer Höhe herab darein.

Ein sehr guter Somersetshirer und Devonshirer Sillabub.

In eine große Porzellanschüssel thue anderthalb Schoppen rothen und ebensoviel weißen Wein, Zucker nach Geschmack. Fülle die Schüssel mit Milch voll. Nach zwanzig Minuten bedecke es ziemlich hoch mit gerührtem Rahm; scharre Muskatennuß darüber und lege gestoßenen Zimmt und Nonpareillkonfekt darauf.

Devonshirer Käserahm (Junket).

Gieße warme Milch in eine Schüssel, laß' sie mit Lab gerinnen, dann thue gebrühten Rahm, Zucker und Zimmt oben darauf, ohne das Geronnene zu zerbrechen.

Immerwährende oder feste Sillabubs.

Mische drei Schoppen dicken rohen Rahm, ein Pfund raffinirten Zucker, zwei und einem Viertelschoppen guten Rosinenwein in einer tiefen Pfanne unter einander, thue daran eine geriebene Citrone und den Saft von dreien. Schlage oder peitsche es nach Einer Seite hin eine halbe Stunde lang, dann lege es auf den seichten Theil eines mit einem Stücke Musselin glatt bedeckten Siebes bis zum nächsten Tage. Fülle es in Gläser. Es wird sich an einem kühlen Orte zehn Tage lang gut erhalten.

Citronenhonigscheibe.

Versüße den Saft einer Citrone nach Geschmack und thue ihn in die zum Auftragen bestimmte Schüssel. Mische das Weiße eines Eies, das mit anderthalb Schoppen fettem Rahm geschlagen worden, und ein wenig Zucker mit einander, peitsche es und wenn der Schaum emporsteigt, thue es an den Citronensaft. Bereite es den Tag vor dem Gebrauche.

Sago-, Reis-, Hirse-, Tapioca-, Fadennudeln- oder Maccaronimilch.

Wasche das Eine oder Andere gut, laß' es mit Milch gelinde kochen und thue Zucker, Citronenschale, Muskatennuß ꝛc. nach Geschmack daran.

Ein treffliches Reisgericht zum Abendessen.

Siede eine Theetasse voll Reis, nachdem er zuvor in Milch eingeweicht, bis er weich geworden; seihe die Milch ab, lege den Reis in kleinen Häufchen auf eine flache Schüssel, streue etwas fein gestoßenen Zimmt und Zucker darüber, und gieße warmen Wein mit ein wenig Butter in die Schüssel.

Digitized by Google

Wohlschmeckender Reis.

Lese und wasche etwas Reis, dämpfe ihn sehr gelinde in einer kleinen Menge Kalb- oder fetter Hammelfleischbrühe mit einer Zwiebel, einem Blättchen Muskatenblüthe, Pfeffer und Salz. Wenn er angeschwollen, aber nicht zum Brei verkocht ist, trockne ihn auf dem seichten Theile eines Siebes vor dem Feuer, und trage ihn entweder trocken auf, oder thue ihn in die Mitte einer Schüssel und gieße die zuvor erwärmte Fleischbrühe darum.

Reiscarrole.

Nimm etwas gut gelesenen Reis, wasche ihn wohl und siede ihn fünf Minuten lang in Wasser, seihe ihn und lege ihn in eine Schmorpfanne mit einem Stückchen Butter, einer guten Speckschnitte und einer Zwiebel. Dämpfe ihn über einem gelinden Feuer, bis er weich ist; halte eine mit sehr dünnen Speckschnitten umgebene Form bereit, rühre das Gelbe von zwei bis drei Eiern an den Reis, und dann lege ihn etwa einen halben Zoll dick an den Speck; thue Ragout von Hühnern, Kaninchen, Kalbfleisch oder irgend etwas Anderm hinein. Fülle die Form voll und bedecke sie dicht mit Reis. Backe es eine Stunde lang in einem Blechofen, thue es umgewendet aus der Form und gib es in guter Fleischbrühe oder Currisauce zu Tische.

Casserol oder Reisverbrämung

s. S. 142.

Salmagundi

ist ein schönes kleines Gericht, wenn man ihm eine niedliche Form gibt und die Farben der Bestandtheile verschiedenartig sind. Zu diesem Zwecke hacke abgesondert den weißen Theil von kaltem Hühner- oder Kalbfleisch, hartgesottene Eierdotter, Eiweiß, Petersilie, ein halbes Dutzend Sardellen, rothe Rüben, eingemachten rothen Kohl, Schinken und geriebene Zunge, oder irgend etwas Wohlschmeckendes und von guter Farbe. Manche Personen lieben auch etwas Zwiebeln daran, man läßt sie aber besser weg. Ein Brühnäpfchen, eine große Theetasse oder irgend eine ähnliche Unterlage muß in eine kleine Schüssel gelegt werden; dann mache von dem Gehackten rings herum Reihen, unten weit und gegen die Spitze hin immer enger; wähle für jede Reihe solche Bestandtheile, daß die Farben am meisten gegen einander abstechen. In die Spitze kann man einen kleinen Zweig gekräuselter Petersilie stecken. Oder kann man auch das Salmagundi, ohne etwas in die Schüssel zu legen, in Reihen herumlegen, oder endlich kann man die halben Eiweiß hineinstellen, indem man ein Stückchen am runden Ende abschneidet, damit sie aufrecht stehen. Im letztern Falle hat jedes halbe Ei blos Einen Bestandtheil. Gekräuselte Butter und Petersilie kann man als Garnitur dazwischen legen.

Maccaroni, wie sie gewöhnlich servirt werden.

Siede sie in Milch oder in schwacher, ziemlich gut mit Salz gewürzter Kalbfleischbrühe. Wenn sie weich sind, thue sie in eine Schüssel ohne die Brühe und einige Stückchen Butter nebst geriebenem Käse darunter, über den Obertheil reibe mehr und thue auch ein wenig mehr Butter darauf. Stelle die Schüssel in einen Blechofen eine Viertelstunde lang, laß' aber das Obere nicht hart werden.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Wasche sie gut und laß' sie in halb Milch und halb Kalb- oder Hammelfleischbrühe gelinde kochen, bis sie weich sind. Thue an einen Eßlöffel voll von dieser Brühe das Gelbe eines in einem Löffel voll Rahm geschlagenen Eies, mache sie gerade nur warm genug, um sie zu verdicken, nicht um zu kochen, gieße sie über die Maccaroni, reibe dann guten alten Käse darüber und thue Stückchen Butter darauf. Bräune die Maccaroni mit einem glühenden Eisen.

Noch eine andere Art.

Wasche die Maccaroni und laß' sie dann in ein wenig Fleischbrühe mit einem Bischen gestoßener Muskatenblüthe und Salz gelinde kochen. Wenn sie ganz weich sind, nimm sie aus der Brühe, lege sie in eine Schüssel, reibe ziemlich viel Käse darüber und auf diesen Brod sehr fein. Wärme etwas Butter, ohne daß sie ölig wird, und gieße sie aus einem Brühnäpfchen durch einen kleinen irdenen Durchschlag ganz über die Brodkrumen; dann stelle die Schüssel in einen Blechofen, bis der Käse gebraten ist, und bräune das Brod zu einer hübschen Farbe. Das Brod muß in abgesonderten Krumen fein und leicht aussehen.

Milch- oder Rahmquark.

Siede drei Schoppen frische Milch mit vier Loth Zucker, einem Theelöffel voll gestoßenem Zimmt, vier Theelöffeln voll Rosenwasser und ein wenig Muskatennuß, und rühre, wenn es kalt ist, vier geschlagene Eier daran. Gieße es über eine in eine Schüssel aufgeschnittene Semmel. Laß' es zwei Stunden weichen, dann backe es eine halbe Stunde mit darüber gelegten Stückchen Butter.

Rahmquark mit Reis.

Siede ein Pfund gereinigten Reis in drei Schoppen Milch. Siede ferner anderthalb Schoppen Rahm, drei Blättchen Muskatenblüthe, zwei große Eßlöffel voll Brodkrumen, ein Viertelpfund Zucker und etwas Rosenwasser; wenn es abgekühlt, schlage es allmählig an vier gut gequirlte Eier und mische Alles gehörig. Gieße es in eine tiefe Schüssel, lege eingemachte Pomeranzen und Citronen darüber und backe es in einem gelind erwärmten Ofen.

Eierkuchen (omelette).

Mache einen dünnen Teig aus Eiern und Milch und sehr wenig Mehl, thue daran gehackte Petersilie, grüne Zwiebeln oder besser Schnittlauch, oder ganz wenig Schalotten, ein Bischen Pfeffer, Salz und ein paar Scharren Muskatennuß. Laß' etwas Butter in einer kleinen Bratpfanne kochen und gieße den obigen Teig darein; wenn die eine Seite hübsch gelbbraun ist, wende ihn um und backe die andere auch so. Lege ihn doppelt, wenn er aufgetragen wird. Etwas geriebenen magern Schinken oder Zunge zuvor hineingelegt, ist eine sehr liebliche Zugabe. Vier Eier geben einen ziemlich großen Eierkuchen; viele Köchinnen nehmen aber acht bis zehn dazu. Man darf nur einen kleinen Theil Mehl nehmen.

Wenn man es liebt, gibt ein wenig Dragun einen feinen Wohlgeschmack. Petersilie ist in ziemlicher Menge anzuwenden. S. folg. Art.

Digitized by Google

Käsekuchen (Ramakins).

Reibe ein Viertelpfund Cheshire- und ebensoviel Glouceſterkäſe, auch gleichviel gute friſche Butter; dann ſtoße Alles in einem Mörſer mit dem Gelben von vier Eiern und dem innern Theile einer kleinen Semmel, die in Rahm weich gekocht; verrühre den Teig dann mit dem zuvor geſchlagenen Weiß der Eier, thue ihn in kleine, mehr längliche als viereckige Papierpfännchen und backe ſie in einem Blechofen, bis ſie hübſch braun ſind. Man muß ſie ganz warm eſſen. Manche lieben die Zugabe von einem Glaſe weißem Wein.

Dieſer Teig iſt auch gut über Maccaroni, wenn ſie weich gekocht ſind, oder auf gedämpftem Broccoli, Sellerie oder Blumenkohl, wobei ein wenig von der Brühe, in denen ſie gedämpft worden, mit ihnen in die Schüſſel gegoſſen wird, aber nicht ſo viel, daß die Gemüſe ſchwimmen.

Käſe- und Eierkuchen, obwohl ſie gewöhnlich mit dem Gange aufgetragen werden, ſind weit beſſer, wenn man ſie nachher zur Tafel gibt, damit man ſie ſo warm als möglich ſpeiſen kann.

Verberitzen für Törtchen zuzubereiten.

Pflücke Berberitzen, die keine Steine haben, von den Stielen, und wäge zu jedem Pfunde drei Viertelpfund Lumpenzucker; thue die Früchte in einen ſteinernen Topf und ſetze dieſen entweder auf einen heißen Herd oder in eine Pfanne mit Waſſer und laß' ſie ſehr gelinde kochen, bis ſie weich ſind; dann thue ſie mit dem Zucker in eine für das Einmachen von Früchten beſtimmte Pfanne und ſiede ſie fünfzehn Minuten lang gelinde.

Gebrauche kein anderes Metall als Silber dazu.

Verberitzen in Bündeln.

Mache drei Zoll lange und einen Viertelzoll breite flache Stückchen von weißem Holze. Binde die Stiele der Früchte an die Stäbchen immer von innerhalb eines Zolles vom einen Ende bis über das andere hinaus, ſo daß ſie hübſch ausſehen. Laß' ſie in etwas Syrup zwei Tage nach einander gelinde kochen und bedecke ſie jedesmal damit, wenn ſie kalt ſind. Wenn ſie klar ausſehen, ſind ſie genug gekocht. Am dritten Tage verfahre mit ihnen wie mit andern eingemachten Früchten.

Aprikoſenkäſe.

Wäge eine gleiche Menge geſchälter Aprikoſen und Zucker ab, befeuchte den letzten ein klein wenig und laß' ſie ſchnell kochen, ſonſt verdirbt die Farbe; bleiche die Kerne und thue ſie daran. In zwanzig bis dreißig Minuten ſind ſie gekocht. Lege ſie in kleine Töpfe oder Taſſen und fülle dieſe halb voll.

Pomeranzenmarmelade.

Raſple die Pomeranzen, ſchneide das Fleiſch heraus, ſiede dann die Schalen ſehr weich und ſtoße ſie in einem marmornen Mörſer fein. Koche drei Pfund Hutzucker in anderthalb Schoppen Waſſer, ſchäume ihn ab und thue ein Pfund von der Schale daran, ſiede es ſtark, bis der Syrup ſehr dick iſt, aber rühre ihn ſorgfältig um; dann thue anderthalb Schoppen von dem Fleiſche und Safte daran, nachdem zuvor die Kerne entfernt worden, ſowie anderthalb Schoppen Aepfelſaft; koche Alles gelinde, bis es zur

Digitized by Google

Gallerte wird, was in etwa einer halben Stunde geſchehen iſt. Fülle die Marmelade in kleine Töpfe.

Citronenmarmelade

bereite auf dieſelbe Weiſe. Beides ſind ſehr gute und zierliche ſüße Gerichte.

Durchſichtige Marmelade.

Schneide die kleinſten bittern Pomeranzen in vier Theile, nimm das Fleiſch heraus und lege es in ein Becken, entferne Kerne und Häute. Laß' die Schalen in Waſſer mit ein wenig Salz die Nacht über einweichen, dann ſiede ſie in ziemlich viel friſchem Quellwaſſer, bis ſie weich ſind; trockne ſie und ſchneide ſie in ſehr dünne Schnittchen und lege ſie zum Fleiſche; nimm auf jedes Pfund anderthalb Pfund doppelt raffinirten, fein geſtoßenen Zucker; ſiede Alles zuſammen zwanzig Minuten lang, trage aber Sorge, daß die Schnittchen nicht zerbrechen. Iſt es nicht ganz klar, ſo laß' es noch fünf bis ſechs Minuten länger wallen. Es muß die ganze Zeit über ſehr ſachte umgerührt werden. Wenn die Marmelade kalt iſt, gieße ſie in Gläſer.

Pomeranzen zum Warmſpeiſen mit Butter zuzubereiten.

Reibe ein wenig von der äußern Schale von vier bittern Pomeranzen ab und ſchneide eine runde Oeffnung am obern Theile derſelben ein, groß genug, um das Fleiſch, die Kerne und den Saft herauszunehmen; reibe die Schalen mit ein wenig Salz und lege ſie auf kurze Zeit in Waſſer. Die abgeſchnittenen Stücke ſind aufzuheben. Laß' die Früchte in friſchem Waſſer ſieden, bis ſie weich ſind, und wechsle mit dem Waſſer, um das Bittere herauszuziehen. Mittlerweile bereite einen dünnen Syrup aus gutem Zucker, lege die Pomeranzen darein und laß' ſie aufkochen, wende ſie ringsum, damit jeder Theil von dem Syrup erhalte, da es nicht ſo viel bedarf, um ſie zu bedecken, und laß' ſie warm darin liegen, bis ſie aufgetragen werden. Etwa eine halbe Stunde, bevor man von ihnen Gebrauch macht, thue etwas Zucker an das Fleiſch und ſetze es über das Feuer, miſche es gut und laß' es ſieden; dann thue einen Eßlöffel voll Wein daran, laß' es ein Mal aufkochen, und dann ein Stückchen friſche Butter und rühre es über dem Feuer um, um es zu verdicken; fülle die Pomeranzen damit und trage ſie mit etwas Syrup in der Schüſſel auf. Lege die abgeſchnittenen Stückchen oben darauf.

Eingemachte Pomeranzen zu füllen, ein Seitengericht.

Zu fünf nimm ein Pfund neapolitaniſche Bisquits, einige geſchälte Mandeln, das Gelbe von vier Eiern, geſchlagen, Zucker nach Geſchmack, ein Viertelpfund warm gemachte Butter; reibe die Bisquits und miſche ſie mit Obigem und mit ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer. Fülle eingemachte Pomeranzen damit und backe ſie in einem mäßig erwärmten Ofen. Man kann ſie nach Gefallen, ſobald ſie gefüllt ſind, mit Zucker beſtreuen, oder, wenn man ſie glatt will, abreiben. Eierrahm iſt eben ſo gut zum Füllen; in dieſem Falle braucht man die Pomeranzen nicht zu backen, ſondern gießt ihn kalt darein.

Ausgeſchnittene ganze Pomeranzen.

Schneide auf die Schalen irgend eine beliebige Geſtalt mit einem Federmeſſer aus, ſchneide ein Stückchen in der Nähe und rings um den Stiel ab

Digitized by Google

und nimm mit einer Aepfelkelle das ganze Fleisch sorgfältig heraus, lege sie zwei Tage lang in Salzwasser, wechsle täglich damit, siede sie eine Stunde lang oder mehr in frischem Salzwasser, laß' sie ganz abtrocknen, stelle sie dann über Nacht in Wasser und eine zweite Nacht in dünnen Syrup, in dem sie am folgenden Tage einige Minuten lang zu kochen sind. Thue dieß vier Tage nach einander. Laß' sie sechs bis sieben Wochen lang stehen und sieh' oft nach, ob sie sich gut halten; im andern Falle koche den Syrup nochmals. Dann bereite einen reichen Syrup.

Mit Butter bereiteter Pomeranzensaft, ein kaltes Gericht.

Mische den Saft von sieben bittern Pomeranzen mit vier Eßlöffeln voll Rosenwasser und thue das Ganze an das Gelbe von acht und an das Weiße von vier Eiern, die gut zu schlagen sind; dann seihe es an ein halb Pfund gestoßenen Zucker, rühre es über einem gelinden Feuer um und wenn es anfängt dick zu werden, thue ein wallnußgroßes Stückchen Butter daran, halte es noch einige Minuten lang über dem Feuer, dann gieße es in eine flache Schüssel und stelle es zum Kaltessen auf.

Wenn man kein silbernes Brühnäpfchen hat, so gieße man es in ein porzellanenes in einer Pfanne siedenden Wassers stehendes Becken.

Pomeranzenschalen.

Schneide Pomeranzen in zwei Theile, drücke den Saft durch ein Sieb, weiche die Schalen in Wasser ein; am folgenden Tage siede sie in demselben, bis sie weich sind, trockne sie und schneide sie in Schnitten; lege sie in den Saft, wiege ebensoviel Zucker, thue Alles zusammen in eine weite irdene Schüssel und stelle sie in mäßiger Entfernung über das Feuer, rühre sie oft um, bis sie sich kandiren; dann stelle sie an einen kühlen Ort zum Trocknen. Dieß wird nicht unter drei Wochen geschehen sein.

Pomeranzenbisquits oder kleine Kuchen.

Siede ganze bittere Pomeranzen in zwei bis drei Wassern, bis das meiste Bittere ausgezogen ist, schneide sie auf und nimm das Fleisch und den Saft heraus, dann stoße die Schalen sehr fein in einem Mörser und thue daran dasselbe Gewicht doppelt raffinirten Zucker, gestoßen und gesiebt. Wenn es außerordentlich gut zu einem Brei gemischt ist, breite es dünn auf flachen Porzellanschüsseln aus und stelle diese in die Sonne oder vor das Feuer; wenn der Brei halb trocken ist, schneide ihn in beliebige Formen, wende ihn auf die andere Seite und trockne diese. Bewahre sie in einer Schachtel mit Papierschichten.

Sie sind für den Nachtisch bestimmt; auch sind sie als Magenmittel dienlich.

Pomeranzenblüthenkuchen.

Lege ein Viertelpfund von den Blüthenblättern eine Stunde lang in kaltes Wasser, trockne sie, lege sie zwischen Servietten und rolle sie mit einem Rollholze auf, bis sie zerquetscht sind; inzwischen siede ein Pfund Zucker zu dickem Syrup, thue diesen daran, laß' es gelinde kochen, bis der Syrup am Rande der Pfanne hängen bleibt, und laß' ihn nun in kleinen Kuchen auf eine silberne Platte tropfen, die, wie vor angegeben, zu trocknen sind.

Digitized by Google

Citronenküchelchen (Plätzchen).

Reibe drei große Citronen mit einem großen Stücke doppelt raffinirtem Zucker, dann scharre den Zucker auf einen Teller, thue einen halben Theelöffel voll Mehl daran, mische es gut und schlage es mit einem Eiweiß zu einem leichten Teige. Laß' es auf weißes Papier tropfen und stelle die abgetropften Kügelchen auf einem Bleche in einen mäßig erwärmten Ofen.

Verberitzenküchelchen.

Die schwarzen Spitzen sind abzuschneiden, dann brate die Früchte vor dem Feuer, bis sie weich genug sind, um sie mit einem silbernen Löffel durch ein Sieb in eine Porzellanschüssel zu reiben; stelle diese Schüssel in eine Pfanne voll Wasser, so daß sie deren Obertheil gerade ausfüllt, oder auf einen warmen Herd, und rühre die Früchte um, bis sie dick werden. Wenn sie kalt sind, thue an je anderthalb Schoppen anderthalb Pfund Zucker, vom feinsten doppelt raffinirten, gestoßen und durch ein Schleiersieb gesiebt, das mit feiner Leinwand bedeckt werden muß, damit während des Siebens nichts zu Grunde gehe. Schlage den Zucker und den Saft mit einander vierthalb Stunden lang, wenn es eine große Quantität ist, und dritthalb Stunden lang bei einer kleinern; dann laß' es auf Bogen weißen dicken Papiers von der Größe der in den Läden verkauften Plätzchen tropfen.

Manche dieser Früchte sind nicht so sauer und erfordern dann weniger Zucker. Um zu erfahren, ob genug dabei sei, verrühre sie gut, bis sich Beides gehörig vermengt hat, und laß' sie dann abtropfen; fließt der Saft, dann ist nicht genug Zucker daran, und hat man zu viel genommen, dann ist er rauh. Ein trockener Ort reicht hin, um sie zu trocknen. Man darf den Saft mit keinem andern Metalle berühren, als mit der Messerspitze, und mit dieser gerade nur, um den Tropfen zum Küchelchen von dem Ende eines hölzernen Löffels abzunehmen.

Ingwerküchelchen, ein gutes Magenmittel.

Stoße vier Loth frisch kandirte Pomeranzen mit ein wenig Zucker in einem Mörser zu einem Brei, dann mische zwei Loth weißes Ingwerpulver mit einem Pfunde Hutzucker, feuchte den Zucker mit ein wenig Wasser an und koche Alles zusammen, bis es kandirt ist, dann laß' es in der Größe von Pfeffermünzküchelchen auf Papier tropfen.

Pfeffermünzküchelchen.

Stoße und siebe ein Viertelpfund doppelt raffinirten Zucker, schlage ihn mit zwei Eiweiß, bis er völlig glatt ist, dann thue sechzig Tropfen Pfeffermünzöl daran, schlage es gut, laß' es auf weißes Papier tropfen und trockne die Küchelchen in einiger Entfernung vom Feuer.

Ratafiaküchelchen.

Schäle und stoße in einem Mörser ein Viertelpfund bittere und ein Achtelpfund süße Mandeln, nebst ein wenig von einem Pfunde gesiebten Zuckers; thue dann den Ueberrest des Zuckers und das Weiße von zwei Eiern daran und bereite einen Teig, mache aus diesem kleine Kügelchen von Muskatennußgröße auf Waffelnpapier und backe sie gelinde auf Blechen.

Himbeerenküchelchen (Plätzchen).

Lese alle schlechten Beeren zuvor aus, wiege irgend eine beliebige

Digitized by Google

Quantität und koche sie; wenn sie zum Brei zergangen und der Saft eingetrocknet ist, thue dasselbe Gewicht Zucker daran, als zuvor Beeren in die Pfanne gelegt wurden; mische es gut, vom Feuer entfernt, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist, dann thue den Brei auf Porzellanteller und trockne ihn in der Sonne. Sobald der obere Theil trocknet, schneide ihn mit dem Deckel einer Theebüchse in kleine Kuchen, lege sie auf frische Teller, und wenn sie trocken sind, lege sie mit Schichten von Papier in Schachteln.

Apfelsinen- (Pomeranzen-) Saft; eine sehr nützliche Sache zum Vermischen mit dem Wasser in Fieber-Krankheiten, wenn man den frischen Saft nicht haben kann.

Presse von den schönsten Apfelsinen (süße Pomeranzen) anderthalb Schoppen Saft aus, seihe ihn durch feinen Musselin und koche ihn gelinde mit drei Viertelpfund doppelt raffinirtem Zucker zwanzig Minuten lang; wenn er kalt ist, fülle ihn in kleine Flaschen.

Orgeat.

Siede drei Schoppen frische Milch mit einem Zimmtstengel, versüße sie nach Geschmack und laß' sie kalt werden, dann gieße sie allmählig an sechs Loth süße und zwanzig Stück bittere Mandeln, die zuvor geschält und mit ein wenig Wasser zu einem Brei gestoßen worden, um zu verhüten, daß sie ölig werden; siede Alles mit einander und rühre es um, bis es kalt ist, dann thue ein halbes Glas Branntwein daran.

Eine andere Art.

Schäle und stoße drei Viertelpfund süße und dreißig Stück bittere Mandeln mit einem Eßlöffel voll Wasser, rühre allmählig drei Schoppen Wasser und ein Maß Milch darein und seihe das Ganze durch eine Serviette. Löse ein halbes Pfund feinen Zucker in anderthalb Schoppen Wasser auf, siede ihn und schäume ihn gut ab, mische ihn mit dem Andern, sowie zwei Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser und einen Theelöffel voll vom besten Weinbranntwein.

(Süß) Eingemachte Früchte (Conserven) ꝛc.

Bemerkungen über (süß) Eingemachtes.

Eingemachtes muß sorgfältig von der Luft abgehalten und an einem sehr trockenen Orte aufbewahrt werden. Wenn nicht ein sehr kleiner Theil Zucker dazu verwendet ward, so leidet es an einem warmen Orte keinen Schaden; wenn es aber nicht gehörig (d. h. lange genug, aber nicht schnell) gekocht wurde, so gährt es in der Wärme, und Feuchtigkeit macht es schimmelig. In den ersten beiden Monaten sollte man zwei bis drei Male darnach sehen, damit man es noch ein Mal gelinde kochen könnte, wenn man befürchtet, es möchte sich nicht halten.

Es ist nothwendig, zu bemerken, daß auf dem mehr oder weniger Kochen des Zuckers die Hauptkunst des Zuckerbäckers beruht, und wer in dieser Kunde nicht bewandert ist und blos auf einfachem Wege zum Hausgebrauche einmacht, weiß nicht, daß ein Syrup über dem Feuer in zwei bis drei Minuten von einem Grade zum andern übergeht, welche der Zuckerbäcker Siedegrade nennt, deren es sechs gibt, welche wieder Unterabtheilungen

Digitized by Google

haben. Ich kann mich jedoch auf die genauern Einzelnheiten nicht einlassen und mache die Bemerkung blos, um vor zu wenigem Kochen zu warnen, da das Eingemachte sich sonst nicht hält; schnelles und langes Kochen macht es aber kandirt.

Gehörige Aufmerksamkeit wird Jeden, ohne viele Uebung, in den Stand setzen, irgend eine der nachfolgenden Conserven ꝛc. zu bereiten, diese aber reichen für den Bedarf einer Privatfamilie vollkommen hin; die höhern Artikel eingemachter Früchte aber kann man mit geringern Kosten kaufen, als sie selbst bereiten.

Gallerten (Gelées) von Früchten, mit einer gleichen Quantität Zucker bereitet, d. h. ein Pfund auf anderthalb Schoppen, erfordern kein sehr langes Kochen.

Zum Zwecke des Einmachens muß man eine eigene Pfanne halten; eine von doppeltem Blockzinn mit einem Bogengriffe, dem geraden Sicherungsgriffe gegenüber, thut es ganz gut, und wenn man sie, säuberlich gereinigt, an einem trockenen Orte nach dem Gebrauche aufbewahrt, so hält sie sich Jahre lang. Die von Kupfer oder Messing sind ungeeignet, da die Verzinnung durch das Scharren mit dem Schaumlöffel sich abnutzt. Es gibt eine neue Art von Eisen mit starker Verzinnung, die lange Dauer verspricht. Siebe und Löffel muß man ebenfalls für süße Sachen besonders halten.

Eingemachtes hält sich am besten in Schubkasten, die an keine Mauer anstoßen. Wo Feuchtigkeit im geringsten Grade vorhanden ist, sind die eingemachten Gegenstände blos mit in Branntwein eingetauchtem, dicht darüber gelegtem Papier zu bedecken, das im Frühjahre durch ein frisches zu vertauschen ist, um Insektenmoder zu verhüten.

Getrocknetes Eingemachtes, Kuchen ꝛc. müssen in Blechbüchsen zwischen Schichten von weißem Papier an einem sehr trockenen, aber nicht warmen Orte aufbewahrt werden.

Wenn irgend ein süßes Gericht in der Sonne oder im Ofen getrocknet werden muß, so thut man in Privatfamilien, wo man keinen eigens zu diesem Zwecke bestimmten Ofen besitzt, am besten, sie auf Flinsen in die Sonne zu legen, welche die Wärme wiederstrahlen, und ein Glas darüber zu stellen, um die Insekten abzuhalten, oder, wenn man sie in den Ofen stellt, Sorge zu tragen, daß sie nicht zu warm werden und gehörig und langsam dörren.

Alle zum Einmachen bestimmte Früchte müssen bei trockener Witterung gesammelt werden; da dieß aber nicht immer ausführbar ist, so kann man vieler Unannehmlichkeit dadurch vorbeugen, daß man die Früchte zu Gelées und Conserven lange vorher kocht, ehe man den Zucker hinzuthut. Geschieht dieß, so verdünsten die wässerigen Theilchen und die eingemachten Früchte erhalten einen bessern Wohlgeschmack, wenn der Zucker nicht zu lange über dem Feuer steht.

Früchte zum süß oder sauer Einmachen grün zuzubereiten.

Nimm Pepinäpfel, Aprikosen, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, so lange sie grün sind, zum erstern, oder Rettichschalen, wälsche Bohnen zu dem

letztern und Gurken zu beiden Zwecken, und lege sie, mit Rebenblättern darunter und darüber, in eine Blockzinnpfanne, nebst Quellwasser, das sie bedeckt, und thue dann den Deckel darauf, um alle Luft abzuhalten. Setze die Pfanne an die Seite des Feuers und wenn die Früchte gelinde zu kochen anfangen, so nimm sie weg, gieße das Wasser ab und wenn sie nicht grün sind, lege, nachdem sie abgekühlt, frische Butter darein und wiederhole dasselbe Verfahren. Nimm sie sorgfältig mit einem Spatel heraus, schäle sie und dann verfahre mit ihnen den betreffenden Vorschriften gemäß.

Zucker für Eingemachtes zu klären.

Zerbröckle so viel, als nöthig ist, in große Klumpen und lege ein Pfund auf drei Viertelschoppen Wasser in eine tiefe Schüssel, dann wird er sich besser auflösen, als wenn er klein zerbröckelt wäre. Stelle ihn über das Feuer und thue ein gut gepeitschtes Eiweiß darein, laß' dieses aufkochen und wenn es am Ueberlaufen ist, gieße ein wenig kaltes Wasser hinzu, um diesem Einhalt zu thun; wenn es aber zum zweiten Male aufsteigt, nimm es vom Feuer und setze es eine Viertelstunde lang in die Pfanne, während welcher Zeit die Fülle zu Boden sinkt und auf der Oberfläche einen schwarzen Schaum zurückläßt, der mit einem Schaumlöffel sachte abgeschöpft werden muß; dann gieße den Syrup sehr schnell von dem Bodensatze in ein Gefäß.

Irgend eine Fruchtgattung zu kandiren.

Wenn sie in dem Syrup vollendet, lege eine Schichte in ein neues Sieb und tauche es schnell in warmes Wasser, um den daran hängenden Syrup wegzunehmen; lege sie auf eine Serviette, um sie vor dem Feuer trocknen zu lassen, und dann thue eine neue Schichte in das Sieb. Halte doppelt raffinirten gesiebten Zucker bereit und siebe diesen über die Frucht auf allen Seiten, so daß sie ganz weiß wird. Stelle sie auf den seichten Theilen von Sieben in einen leicht erwärmten Ofen und wende sie zwei bis drei Male um. Sie dürfen nicht kalt werden, bis sie dürr sind. Siehe sorgfältig darnach und sie werden sehr schön werden.

Johannisbeeren aufzubewahren.

Mache Flaschen vollkommen rein und trocken, schneide die Johannisbeeren von den großen Stielen ab und laß' nur die kleinsten Stielchen daran; die Frucht darf aber weder verletzt, noch eine Feuchtigkeit daran sein. Es ist nothwendig, sie bei ganz trockener Witterung zu sammeln, und wenn man sich auf den sammelnden Dienstboten verlassen kann, so ist es am besten, sie unter den Sträuchen abzuschneiden und sie sachte in die Flaschen fallen zu lassen.

Pfropfe die Flaschen mit Korkholz und Harz darüber zu und lege sie in ein Loch im Garten, den Hals abwärts gerichtet; obenhin sollte man Hölzchen stecken, um zu wissen, wo jede Fruchtgattung beginnt.

Kirschen und Zwetschen lassen sich auf dieselbe Weise aufbewahren.

Die Johannisbeeren kann man brühen, wie es bei den Stachelbeeren angegeben ist und zwar nach der ersten Methode.

Kochäpfel mehrere Monate lang aufzubewahren.

Sammle Kochäpfel von mittlerer Größe um die Mitte des Sommers,

Digitized by Google

lege sie in einen irdenen Topf, gieße siedendes Wasser darüber und bedecke den Topf mit Kohlblättern. Halte sie am Feuer, bis sie sich schälen lassen, schäle sie aber nicht; dann gieße das Wasser ab, bis beide ganz kalt sind. Thue dann die Aepfel in einen steinernen Topf mit einer etwas engen Mündung und gieße dann das Wasser daran, worin sie gebrüht wurden. Bedecke den Topf mit einer angefeuchteten Blase, binde diese fest zu und darüber ein rauhes Papier.

Es ist am besten, sie in kleinen Töpfen aufzubewahren, so daß man den Inhalt gerade auf ein Mal brauchen kann und sie nicht öfters zu öffnen nöthig hat.

Stachelbeeren aufzubewahren.

Laß' sie sammeln, ehe sie zu groß werden, und trage Sorge, sie beim Abschneiden der Stiele und Knospen nicht zu verletzen. Fülle sie in weitgemündete Flaschen, stecke die Pfröpfe locker darauf und stelle die Flaschen bis zum Halse herauf in Wasser in einen Kochkessel. Wenn die Beeren gebrüht aussehen, nimm sie heraus, und wenn sie vollkommen abgekühlt, verkorke sie fest und thue Harz über die Pfröpfe. Grabe in einem wenig gebrauchten Theile des Gartens einen Graben aus, der hinreichend tief genug ist, um alle Flaschen stehend hinein zu stellen, und bedecke sie so mit Erde, daß diese anderthalb Fuß darüber hergeht. Tritt ein Frost ein, so wird ein wenig frische Streu aus dem Stalle verhüten, daß der Boden so hart werde, daß man die Flaschen nicht ausgraben kann. Oder brühe die Früchte wie vor, und wenn sie kalt sind, fülle die Flaschen mit kaltem Wasser auf, pfropfe sie zu und hebe sie an einem feuchten oder trockenen Orte auf; sie werden nicht verderben.

Eine andere Art

von demselben Umfange und zubereitet wie vor; wenn dieß geschehen, halte siedendes Wasser in einem gewöhnlichen Koch- oder größern Kessel bereit, und thue darein so viel Steinalaun, als nöthig ist, um nach seiner Auflösung das Wasser hart zu machen, was man daran erkennt, wenn es beim Kosten ein wenig rauh schmeckt; ist es aber zu viel, so verdirbt die Frucht. Lege so viele Stachelbeeren in ein großes Sieb, als auf dessen Boden gehen, ohne auf einander zu liegen. Halte diese Früchte in das Wasser, bis sie an der Außenseite gebrüht auszusehen anfangen, dann wende sie aus dem Siebe sachte auf ein auf einem Küchentische ausgebreitetes Tischtuch um, bedecke sie mit einem andern Tuche, dann brühe wieder mehr und fahre so fort, bis alle fertig sind. Sorge dafür, nie eine Quantität auf die andere zu legen, sonst werden sie zu weich. Am folgenden Tage lese alle schlecht aussehende oder aufgesprungene aus, fülle die übrigen in Flaschen und fülle diese mit dem Alaunwasser auf, in dem sie gebrüht wurden, das in den Flaschen aufbewahrt werden muß, da es, wenn man es in dem Kessel oder in einem glasirten Topfe ließe, verdürbe. Pfropfe sie dicht zu.

Das Wasser muß die ganze Zeit über sieden, so lange das Brühen dauert. Stachelbeeren, auf diese Weise bereitet, geben so schöne Torten, als wenn sie frisch vom Strauche kämen.

Digitized by Google

Noch eine andere Art.

Pflücke Stachelbeeren, die ausgewachsen, aber noch nicht reif sind, bei trockenem Wetter ab, schneide die Spitzen und Stiele ab und lege sie in Flaschen mit offenen Mündungen, pfropfe sie mit neuen Sammetpfropfen zu, stelle sie in einen Backofen nach dem Herausnehmen des Brodes und laß' sie stehen bis sie zum vierten Theile eingeschrumpft sind, nimm sie dann aus dem Ofen und schlage alsbald hierauf die Pfropfen dicht ein, schneide die Spitzen daran ab und verpiche sie fest mit Harz; stelle sie an einen trockenen Ort, und wenn sie sorgfältig vor der Luft bewahrt werden, so halten sie sich ein ganzes Jahr.

Wenn man sie bei feuchter Witterung sammelt oder die Schalen beim Abschneiden der Stiele oder Knöpfe nur im Geringsten verletzt, so werden sie schimmelig. Zum Aufbewahren darf man blos die haarige Art wählen und sie dazu bereiten, ehe die Kerne groß werden.

Johannisbeeren und Zwetschen können auf dieselbe Art behandelt werden.

Zwetschen zu Winterpasteten aufzubewahren.

Lege sie in kleine steinerne Töpfe oder in weit gemündete Flaschen, stelle sie bis zum Halse herauf in einen Kochkessel mit kaltem Wasser, zünde ein Feuer unter diesem an und brühe sie. Am folgenden Tage, wenn sie vollkommen abgekühlt sind, fülle sie mit Quellwasser auf und bedecke sie.

Eine andere Art.

Siede den dritten Theil so viel Zucker als Zwetschen mit diesen über einem gelinden Feuer, bis der Saft an den Früchten kleben bleibt und eine Conserve bildet. Bewahre sie in kleinen Töpfen an einem trockenen Orte auf. Wenn sie zu süß sind, mische damit etwas von ohne Zucker eingemachten Zwetschen.

Noch eine andere Art.

Nimm, wenn zu haben, steinerne Töpfe, die oben und unten gleich sind und acht bis neun Pfund fassen, lege die Zwetschen darein, etwa bis zum vierten Theile herauf, dann streue ein Viertel von dem Zucker darein, hierauf eine zweite Quantität Zwetschen und so fort, bis Alles von beiden darin ist. Das Verhältniß des Zuckers hat drei Pfund auf neun Pfund Früchte zu betragen. Stelle die Töpfe in den Ofen und backe sie ganz durch. Wenn sie kalt sind, stecke ein rein geschabtes Holzpflöckchen in die Mitte des Topfes, dessen oberer Theil über diesen heraussehen muß; dann gieße zerlassenes Hammelsnierenfett einen vollen halben Zoll dick darauf, nachdem die Früchte zuvor mit weißem Papiere bedeckt worden. Bewahre die Töpfe an einem kühlen trockenen Orte auf und gebrauche das Nierenfett als Deckel, der mittelst des Pflöckchens aufzuziehen ist, an dem aber ein kleiner Gabeleinschnitt sein muß, damit er nicht ausschlüpfe.

Weintrauben auf Schweizerart aufzubewahren.

Befestige Bindfadenstränge unter der Decke eines kühlen aber nicht feuchten Zimmers, pflücke die Trauben, ehe sie überreif, schneide alle faulige Beeren aus und sorge, daß ihr Saft die übrigen nicht berühre, verpiche

Digitized by Google

das äußerste Ende des Stieles, damit er nicht eintrockne, und hänge die Trauben an dem Bindfaden auf.

Birnen kann man auf dieselbe Weise aufbewahren.

Weintrauben in Branntwein aufzubewahren.

Nimm einige dichte Trauben, schwarze oder weiße, die nicht überreif sind, und lege sie in einen Topf. Lege eine ziemliche Menge gestoßenen weißen Kandiszucker darauf und fülle den Topf mit Branntwein auf, binde ihn dicht mit einer Blase zu und bewahre ihn an einem trockenen Orte. Jede Traubenbeere muß drei Mal eingestochen werden.

Sie geben ein hübsches Gericht zu einem Winternachtische.

Früchte zu Torten oder Familiendesserts einzumachen.

Sammle Kirschen, Pflaumen aller Art und amerikanische Aepfel, wenn sie reif sind, und lege sie in Töpfe, die ein Pfund fassen, streue über jeden Topf zwölf Loth gestoßenen guten Hutzucker, bedecke jeden mit zwei je besonders umgebundenen Blasen, dann stelle die Töpfe in eine große Schmorpfanne voll Wasser bis zum Halse herauf und laß' sie drei Stunden lang gelinde kochen. Bewahre diese und alle andere Arten von Früchten frei von Feuchtigkeit.

Eine schöne Aprikosenconserve.

Wähle die schönsten reifen Aprikosen, schäle sie so dünn als möglich und wäge sie, lege sie, in zwei Theile geschnitten, den hohlen Theil aufwärts, auf flache Schüsseln, streue dasselbe Gewicht guten fein gestoßenen Hutzucker darüber, mittlerweile zerschlage die Steine und schäle die Kerne. Wenn die Früchte zwölf Stunden lang gelegen, thue sie mit dem Zucker und Safte nebst den Kernen in eine Einmachepfanne, laß' sie sehr gelinde kochen, bis sie klar sind, dann nimm die Aprikosenstücke einzeln heraus, sowie sie so werden, lege sie in kleine Töpfe und gieße den Syrup und die Kerne darüber. Der Schaum muß abgeschöpft werden, sobald er emporsteigt. Bedecke sie mit in Branntwein getauchtem Papiere.

Aprikosen in Gelée einzumachen.

Schäle die Aprikosen sehr dünn, nimm die Steine heraus, wiege eine gleiche Quantität Zucker zu feinem Pulver gestoßen und streue diesen darüber. Am folgenden Tage koche sie sehr gelinde, bis sie klar sind, rühre sie in der Schüssel um und gieße den Saft darüber. Am nächsten Tage schütte den letztern an drei Schoppen Kochäpfelsaft, durch Sieben und Seihen bereitet, und an ein Pfund guten Zucker, laß' es schnell kochen, bis es zum Gelée wird, thue die Früchte darein und koche sie ein Mal auf, schäume sie gut ab und fülle sie in Töpfe.

Aprikosen grün einzumachen.

Lege Reben- oder Aprikosenblätter auf den Boden der Pfanne, dann Früchte darauf und so abwechselungsweise, bis sie voll ist, die obere Lage dick mit Blättern bedeckt, dann fülle sie mit Quellwasser auf und bedecke sie, damit kein Dampf entweiche. Stelle die Pfanne in einige Entfernung vom Feuer, damit die Aprikosen in vier bis fünf Stunden blos weich werden, aber nicht aufspringen. Bereite aus etwas von dem Wasser einen dünnen Syrup und trockne die Früchte. Wenn Beides kalt ist, thue die

Digitized by Google

Früchte in die Pfanne und den Syrup dazu, ſtelle die Pfanne in eine gehörige Entfernung von dem Feuer, bis die Aprikoſen grün werden, unter keinen Umſtänden aber ſieden oder aufſpringen; bringe ſie dann ſehr ſorgſam mit dem Syrup in eine andere Pfanne und laß' ſie zwei bis drei Tage lang ſtehen; dann gieße ſo viel als nöthig iſt davon und ſiede es mit etwas mehr Zucker, um einen reichen Syrup zu bereiten, thue auch ein wenig aufgeſchnittenen Ingwer daran. Wenn dieß kalt und der dünne Syrup ganz von den Früchten abgelaufen iſt, ſo gieße den dicken darüber. Der erſtere dient zum Verſüßen von Paſteten.

Aprikoſen oder Pfirſiche in Branntwein einzumachen.

Pflücke die Früchte ab, wiſche ſie rein, wäge ſie und nimm den vierten Theil ihres Gewichtes guten fein geſtoßenen Zucker. Lege die Früchte in einen Eistopf (Büchſe), der ſehr feſt ſchließt, ſtreue den Zucker darüber und dann bedecke ſie mit Branntwein. Zwiſchen den Obertheil und den Deckel des Topfes lege ein Stück doppeltes Packpapier. Stelle den Topf in eine Pfanne voll Waſſer, bis der Branntwein ſo warm iſt, als man es mit einem darein geſteckten Finger noch ertragen kann, er darf aber nicht ſieden. Lege die Früchte in einen Topf und gieße den Branntwein darüber. Wenn ſie kalt ſind, binde ihn mit einer Blaſe dicht zu.

Aprikoſen, in Hälften geſchnitten, zu dörren.

Schäle vier Pfund Aprikoſen dünn und ſchneide ſie in Hälften, wäge ſie aber erſt hernach, lege ſie in eine Schüſſel, ſtreue drei Pfund feingeſtoßenen Zucker darüber. Wenn dieſer ſchmilzt, ſetze die Früchte über eine Kohlenpfanne um gelinde zu kochen, wenn jedes Stück weich wird, nimm es heraus und lege es in eine tiefe Porzellanſchüſſel. Sind alle fertig und hat die Siedehitze ein wenig nachgelaſſen, ſo gieße den Syrup darüber. Nach einem oder zwei Tagen entferne den Syrup und laß' blos in jeder Hälfte ein wenig. Nach ein paar weitern Tagen wende ſie um und fahre täglich ſo fort, bis ſie in der Sonne oder an einem warmen Orte ganz gedörrt ſind. Hebe ſie in Blechbüchſen, mit Papierſchichten dazwiſchen, auf.

Aprikoſenconſerve.

Zertheile hübſche Aprikoſen, nachdem ſie gelb, aber nicht überreif geworden, lege ſie, den hohlen Theil nach oben gerichtet, auf Porzellanſchüſſeln und ſtreue drei Viertelpfund geſiebten Zucker über jedes Pfund Früchte. Laß' ſie liegen, bis ſie feucht werden, dann ſiede ſie zwanzig Minuten lang und rühre ſie gut um. Schäle die Kerne und koche ſie mit der Conſerve.

Pomeranzen oder Citronen in Gelée einzumachen.

Schneide eine Oeffnung, eines Vierundzwanzigkreuzerſtückes groß, in den untern Theil und ſcharre mit einem kleinen ſtumpfen Meſſer das Fleiſch ganz rein aus, ohne in die Schale zu ſchneiden. Wickle jede einzeln in Muſſelin und lege ſie zwei Tage lang in Quellwaſſer, wechsle mit dieſem aber zwei Mal täglich, im letzten ſiede ſie auf einem gelinden Feuer weich. Trage Sorge, daß gleich anfangs genug daran iſt, um das Einkochen zu erſetzen, da ſie bis zum letzten bedeckt bleiben müſſen. Auf jedes Pfund der

Digitized by Google

Früchte wäge zwei Pfund doppelt raffinirten Zucker ab und anderthalb Schoppen Waſſer, ſiede die beiden letztern mit dem Safte der Pomeranzen zu einem Syrup und kläre ihn, ſchäume ihn gut ab und laß' ihn ſtehen, bis er kalt iſt, dann ſiede die Früchte eine halbe Stunde lang in dem Syrup, ſind ſie nicht klar, ſo wiederhole es täglich, bis es geſchehen.

Schäle einige grüne Pepinäpfel, kerne ſie aus und ſiede ſie in Waſſer, bis dieſes ſtark nach ihnen ſchmeckt, zerbreche ſie nicht, ſondern drücke ſie blos ſachte mit dem Rücken eines Löffels, ſeihe das Waſſer durch einen Filtrirſack, bis es ganz klar, dann thue an je anderthalb Schoppen ein Pfund doppelt raffinirten Zucker, die Schale und den Saft einer Citrone und koche es zu einem ſtarken Syrup ein. Schöpfe den Syrup von den Früchten ab, ſtelle die Pomeranzen, die Oeffnung nach oben gerichtet, in den Topf und gieße das Aepfelgelée darüber. Die abgeſchnittenen Stücke müſſen daſſelbe Verfahren mit den Früchten durchmachen. Bedecke den Topf mit in Branntwein eingeweichtem Papier.

Pomeranzen oder Citronen für Puddings ꝛc. aufzubewahren.

Preſſe die Früchte aus und lege die Schalen in Waſſer ohne das Fleiſch, laß' ſie, ohne weiteres hinzugießen, vierzehn Tage lang liegen, ſiede ſie darin, bis ſie weich ſind, gieße das Waſſer davon und wenn ſie ziemlich trocken, lege ſie in irgend einen Topf, in dem noch ein Ueberreſt von Eingemachtem iſt, oder, wenn kein ſolcher vorhanden, ſiede eine kleine Menge Syrup von gewöhnlichem Hutzucker und Waſſer und gieße ihn darüber, nach einer Woche oder nach zehn Tagen ſiede ſie gelinde darin, bis ſie klar ausſehen, und damit ſie von demſelben in dem Topfe bedeckt werden, kann man jede Hälfte der Schale in zwei Theile ſchneiden, dann werden ſie einen kleinen Raum einnehmen.

Citronen einzumachen.

Lege ſie über Nacht in Waſſer, ſiede ſie, bis ſie ſo weich ſind, daß man einen Strohhalm durchſtecken kann. Schneide ſie in zwei Theile, nimm das Fleiſch heraus, aber berühre die Rinde nicht, lege ſie in eine tiefe Porzellanſchüſſel zwei bis drei Tage lang, mit doppelt raffinirtem Zucker bedeckt, auf jede Citrone von mittlerer Größe ein Pfund gerechnet. Siede den Zucker, die Früchte und zwei bis drei Eßlöffel voll Waſſer eine Viertelſtunde lang mit einander. Zwei Tage nachher gieße den Syrup ab und ſiede ihn mit einem Pfund Zucker, ſchäume ihn ab und gieße ihn ſiedend heiß über die Citronen. Iſt der Syrup nicht reich genug, ſo muß das Sieden wiederholt werden. Weiche zwölf ganze weiße Ingwerſtücke drei Tage lang in Waſſer ein, ſcharre ſie gut ab und ſiede ſie in ein wenig dünnen Syrup. Wenn der zum Einmachen beſtimmte Syrup zum letzten Male gekocht wird, thue ihn an die Früchte. Wenn ſie kalt ſind, bedecke ſie mit Papier und Blaſe.

Erdbeeren ganz einzumachen.

Nimm gleiches Gewicht von den Früchten und doppelt raffinirtem Zucker, lege die erſtern in eine große Schüſſel und ſtreue die Hälfte des Zuckers in feinem Pulver darüber, ſchüttle die Schüſſel ſachte, damit der Zucker die untere Seite der Früchte berühre. Am folgenden Tage bereite

Digitized by Google

einen dünnen Syrup aus dem Ueberreste des Zuckers und thue anstatt des Wassers, anderthalb Schoppen rothen Johannisbeerensaft an jedes Pfund Erdbeeren, in diesem koche sie gelinde, bis sie hinreichend gallertartig sind. Wähle die größten scharlachrothen oder andere, die nicht überreif sind, dazu. Auf irgend eine der vorangegebenen Weisen essen sie sich gut in dünnem Rahm, in Gläsern servirt.

Erdbeeren in Wein einzumachen.

Thue eine Quantität der feinsten großen Erdbeeren in eine Stachelbeerenflasche und streue drei große Eßlöffel voll feinen Zucker darein, fülle sie mit Madeira oder gutem Xeres auf.

Kirschen mit Zucker zu dörren.

Steine sechs Pfund Kirschen aus, lege sie in eine Einmachepfanne, nebst zwei Pfund gestoßenem und darüber gestreutem Hutzucker, koche sie gelinde, bis sie anfangen einzuschrumpfen, dann gieße den Saft ab, lege sie auf einem warmen Herd, oder in einen Backofen, wenn der eine oder andere kühl genug zum dörren, ohne zum backen, ist.

Mit demselben Syrup kann man andere sechs Pfund Früchte zubereiten.

Kirschen ohne Zucker zu dörren.

Steine sie aus und stelle sie in der Einmachepfanne über das Feuer, laß' sie in ihrem eigenen Safte gelinde kochen und schüttle sie in der Pfanne. Thue sie in gewöhnliche Porzellanschüsseln, am folgenden Tage laß' sie abermals anbrühen und lege sie, wenn sie abgekühlt sind, auf Sieben zum Dörren in einem ziemlich abgekühlten Ofen wie oben. Zweimaliges Erhitzen, je eine Stunde lang, macht sie gar.

Bewahre sie, mit Papier zwischen jeder Schichte, in einer Blechbüchse.

Kirschen auf die beste Art zu dörren.

Wäge auf jedes Pfund ausgesteinte Kirschen ein Pfund doppelt raffinirten Zucker ab. Lege die Früchte in eine Einmachepfanne, mit sehr wenig Wasser und laß' Beides warm brühen, nimm die Kirschen unmittelbar heraus und trockne sie, bringe sie abermals in die Pfanne und streue Zucker zwischen jede Lage Kirschen, laß' sie stehen, bis er schmilzt, dann setze die Pfanne über das Feuer und laß' sie brühen, wie vor, nimm sie weg und wiederhole dieß drei Mal mit dem Zucker. Laß' den Syrup davon laufen und lege sie einzeln auf flache Schüsseln, um sie in der Sonne oder über dem Kohlenfeuer zu dörren. Wenn sie dörr sind, lege sie in ein Sieb, tauche es in eine Pfanne kaltes Wasser, nimm es augenblicklich wieder heraus und wende sie auf ein feines weiches Tischtuch um, trockne sie und stelle sie nochmals in die Sonne oder über ein Kohlenfeuer. Hebe sie in einer Blechbüchse, mit Schichten weißen Papieres dazwischen, an einem trockenen Orte auf. Dieses Verfahren ist das beste, um den Früchten sowohl Fülle, als Farbe und Wohlgeschmack zu geben.

Kirschen in Branntwein eingemacht.

Wäge die feinsten Morellen, nachdem die Stiele halb abgeschnitten, steche sie mit einer neuen Nadel ein und lege sie in einen Topf, oder in eine weit gemündete Flasche. Stoße drei Viertel des Gewichtes Zucker oder weißen Kandiszucker, streue ihn darüber, fülle das Gefäß mit Branntwein auf und binde eine Blase darüber.

Digitized by Google

Gerollte Kirſchen, die wie in Branntwein eingemachte ſchmecken.

Je auf drei Pfund Morellweichſeln nimm ein Pfund doppelt raffinirten Zucker und lege ſie ſchichtenweiſe, immer Zucker darüber geſtreut, in einen großen ſteinernen Topf oder in ein kleines Fäßchen. Mache das Gefäß feſt zu und rolle es ſechs Wochen lang jeden Tag eine kurze Zeit hin und her. Bewahre ſie an einem trockenen Orte.

Kirſchenconſerve.

Nimm auf zwölf Pfund Kirſchen, wenn ſie hinreichend reif ſind, ein Pfund Zucker, zerklopfe die Steine eines Theiles und ſchäle ſie, dann lege ſie zu den Früchten und dem Zucker und koche Alles gelinde zuſammen, bis die Conſerve klar aus der Pfanne kommt. Gieße ſie auf Porzellanteller, um ſie getrocknet auf die Tafel zu ſtellen. Bewahre ſie in Blechbüchſen, mit weißem Papier dazwiſchen, auf.

Conſerve aus ſchwarzen, rothen oder weißen Johannisbeeren.

Laß' die Früchte ſehr reif werden, pflücke ſie rein von den Stielen, zerquetſche ſie und thue an jedes Pfund drei Viertelpfund Hutzucker, rühre ſie wohl um und ſiede ſie eine halbe Stunde lang.

Rothe oder ſchwarze Johannisbeerengallerte.

Schäle die Früchte und dämpfe ſie in einem in eine Pfanne Waſſer geſtellten ſteinernen Topfe, oder indem man ſie auf einem warmen Herde kochen läßt, gieße den Saft ab und würze auf je anderthalb Schoppen ein Pfund Hutzucker, lege dieſen in großen Stücken darein, in ein Porzellangefäß, bis er nahezu aufgelöst iſt, dann thue ihn in eine Einmachepfanne, laß' ihn gelinde kochen und ſchäume ihn ab, ſo viel es nothwendig iſt. Wenn er auf einem Teller zur Gallerte werden will, ſo fülle ihn in kleine Krüge oder Gläſer.

Johannisbeerengallerte oder Conſerve auf ſchottiſche Art.

Schäle eine beliebige Menge von den Früchten, ſtoße eine gleiche Menge Lumpenzucker und ſtelle Beides über das Feuer. Wenn es gehörig gekocht, gieße das Ganze in ein neues Sieb und laß' den Saft durchlaufen, ohne ihn durchzupreſſen. Dann ſiede dieſe und die Johannisbeeren abgeſondert eine Viertelſtunde lang, ſchäume ſie ab und rühre ſie gut um.

Aepfelmarmelade.

Brühe Aepfel, bis ſie breiartig von dem Kerngehäuſe ſich abſondern, dann nimm gleiches Gewicht Zucker in großen Stücken, tauche dieſen eben nur in Waſſer und ſiede ihn, bis man ihn gut abſchäumen kann und er zu einem dicken Syrup wird, thue den Aepfelbrei daran und laß' ihn eine Viertelſtunde lang über einem hellen Feuer gelinde kochen. Reibe ein Stückchen zuvor geſottene Citronenſchale dazu, doch darf er nicht zuviel ſieden, ſonſt wird er bitter.

Aepfelgallerte zu eingemachten Früchten.

Schäle Aepfel, ſchneide ſie in vier Theile und kerne ſie aus, lege ſie in eine Schmorpfanne, nebſt ſoviel Waſſer, als nöthig iſt, um ſie zu bedecken, ſiede ſie ſo ſtark als möglich, wenn die Früchte ganz zu Einem Brei

Digitized by Google

geworden, thue drei Schoppen Waſſer daran, ſiede ſie nochmals eine halbe Stunde lang und laß' ſie durch einen Gallertfiltrirſack laufen.

Im Sommer ſind Kochäpfel am beſten dazu, im September Goldrenetten oder Winterpepinäpfel.

Rothe Aepfelgallerte.

Schäle einige wohlgeſtaltete Aepfel und kerne ſie aus, Pepinäpfel oder Goldrenetten, wenn man haben kann, andere thun es aber auch, lege ſie in eine Einmachepfanne und laß' ſie mit ſo wenig Waſſer, daß ſie nur halb bedeckt ſind, gelinde kochen und wenn die untere Seite gar iſt, wende ſie um. Trage Sorge, daß ſie nicht zu dicht auf einander gelegt werden. Miſche etwas geſtoßene Cochenille mit dem Waſſer und ſiede ſie mit den Früchten. Wenn ſie hinreichend gar ſind, nimm ſie heraus und lege ſie in die Schüſſel, in der ſie aufgetragen werden ſollen, die Stiele abwärts gerichtet. Mache aus dem Waſſer eine reiche Gallerte mit Hutzucker und koche die dünne Rinde und den Saft einer Citrone damit. Wenn es zur Gallerte geworden, laß' dieſe kalt werden und thue ſie auf und unter die Aepfel, ſchneide die Schale der Citrone in ſchmale Streifen und lege ſie quer über die Knoſpe der Aepfel.

Sorge dafür, daß die Farbe von Anfang an hübſch ſei, ſonſt erlangt ſie der Apfel hernach nicht mehr, und nimm ſo wenig Cochenille, als gerade hinreicht, ſonſt ſchmeckt der Syrup bitter.

Gedörrte Aepfel.

Lege ſie ſechs bis ſieben Mal in einen abgekühlten Backofen und drücke ſie allmählig und ſachte, wenn ſie weich genug ſind, um es zu ertragen, flach. Wenn der Ofen zu warm iſt, dann vergehen ſie und das erſte Mal muß er ſehr kühl ſein.

Sibiriſche Holzäpfel einzumachen.

Siede anderthalb Schoppen Waſſer und anderthalb Pfund raffinirten Zucker zu einem guten klaren Syrup, ſchäume ihn ab und laß' ihn abkühlen. Schäle die Holzäpfel, nimm auf dieſe Quantität Syrup ein Pfund von ihnen und koche ſie langſam, bis ſie weich ſind. Nimm jeden Apfel ſorgfältig beſonders heraus, gieße den Syrup darüber, wenn er ein wenig abgekühlt und thue weichgeſottene Pomeranzen- und Citronenſchalen daran.

Jargonellbirnen ſehr ſchön einzumachen.

Schäle ſie ſehr dünn und koche ſie gelinde in einem dünnen Syrup, laß' ſie ein paar Tage lang darin liegen. Mache den Syrup reicher und laß' ſie abermals gelinde kochen und wiederhole dieß, bis ſie klar ſind, dann nimm ſie heraus und dörre ſie in der Sonne, oder in einem abgekühlten Backofen ſehr kurze Zeit. Man kann ſie im Syrup aufbewahren und dörren, wenn man ihrer bedarf, was ſie feuchter und reicher macht.

Stachelbeereneonſerve zu Torten.

Lege zwölf Pfund von den rothen haarigen Stachelbeeren, reif und bei trockener Witterung gepflückt, in eine Einmachepfanne, mit anderthalb Schoppen Johannisbeerenſaft, der wie zur Gallerte ausgezogen worden, laß' ſie ſehr ſchnell ſieden und klopfe ſie mit dem Löffel, wenn ſie anfangen aufzuſpringen, thue ſechs Pfund reinen weißen Zucker daran und laß' ſie

Digitized by Google

gelinde zu einer Conserve einkochen. Sie erfordern langes Kochen, sonst halten sie sich nicht, sie sind aber eine vortreffliche und nicht kostspielige Sache zu Torten und Pasteten. Siehe in zwei oder drei Tagen darnach und wenn der Syrup und die Früchte sich absondern, so muß das Ganze länger gekocht werden. Sorge dafür, daß sie am Boden nicht anbrennen.

Eine andere Art.

Sammle reife junge Stachelbeeren von der hellen weißen oder grünen Art, nimm die Knospen und Stiele weg und wäge sie, ein Pfund auf drei Viertelpfund feinen Zucker und drei Viertelschoppen Wasser, siede den Zucker und das Wasser und schäume es ab, dann lege die Früchte darein und siede sie gelinde, bis sie klar sind, dann zerbreche sie und fülle sie in kleine Töpfe.

Weiße Stachelbeerenconserve.

Pflücke die feinsten weißen oder nach Gefallen auch grünen Stachelbeeren, wenn sie eben reif sind und schneide ihnen Knospen und Stiele ab. Nimm auf jedes Pfund drei Viertelpfund feinen Zucker und drei Viertelschoppen Wasser. Siede und kläre den Zucker in dem Wasser, wie oben Seite 245 angegeben worden, dann thue die Früchte hinzu, laß' sie gelinde kochen, bis sie klar sind, dann zerbreche sie und fülle die Conserve nach einigen Minuten in kleine Töpfe.

Stachelbeerenhopfen.

Nimm von der größten wallnußgroßen Art und schneide das obere Ende mit den Knospen in vier Theile, indem das untere Ende mit dem Stiele ganz gelassen wird, nimm die Kerne heraus und fasse mittelst einer mit starkem Zwirn eingefädelten Nadel fünf oder sechs so zusammen, daß sie die Gestalt eines Hopfens haben. Lege Rebenblätter auf den Boden einer Einmachepfanne, bedecke sie mit den Hopfen, dann wieder eine Schichte Blätter und so fort, oben darauf lege eine ziemliche Zahl und fülle dann die Pfanne mit Wasser an. Bedecke sie so dicht, daß kein Dampf entweichen kann, setze sie an ein langsames Feuer, bis sie heiß brühen, dann nimm sie weg und laß' sie abkühlen und so fahre fort, bis die Stachelbeeren beim Oeffnen der Pfanne schön grün aussehen. Lege sie dann auf Siebe und bereite einen dünnen Syrup von einem Pfund Syrup auf anderthalb Schoppen Wasser, siede ihn und schäume ihn gut ab, wenn er halb abgekühlt, thue ihn an die Früchte, am folgenden Tage laß' sie ein Mal aufkochen, thue dieß drei Mal. Sollen die Hopfen gedörrt werden, auf welche Art sie am besten zu essen sind und hübsch aussehen, so kann man sie eine Woche lang trocknen lassen, will man sie aber feucht erhalten, so bereite einen Syrup in vorgenannten Verhältnissen und thue kochend ein Stück Ingwer daran, wenn es abgeschäumt und klar, laß' die Stachelbeeren ein Mal aufkochen und wenn sie abgekühlt, gieße ihn darüber. Findet man den ersten Syrup zu hart, so kann man ein wenig Zucker hinzufügen und darin kochen lassen, ehe die zum Dörren bestimmten Hopfen zum letzten Male gekocht werden.

Der Extrasyrup kann zu Pasteten oder andern süßen Gerichten benützt werden.

Himbeerenconserve.

Wäge gleiche Quantitäten Früchte und Zucker ab, lege die ersten in

Digitized by Google

eine Einmachepfanne, ſiede und verrühre ſie, rühre ſie anhaltend um und laß' ſie ſehr ſchnell kochen. Wenn der größte Theil des Saftes eingetrocknet iſt, thue den Zucker daran und laß' ſie eine halbe Stunde lang damit langſam kochen.

Dieſe Bereitungsart der Conſerve macht ſie der, wenn man den Zucker gleich anfangs hinzuthut, an Farbe und Wohlgeſchmack ſehr überlegen.

Eine andere Art.

Lege die Früchte in einen Topf und ſtelle dieſen in einen Keſſel voll Waſſer, oder auf einen warmen Herd, bis der Saft davon läuft, dann nimm von jedem Pfund Früchte drei Achtelſchoppen weg, ſiede und zerquetſche ſie eine halbe Stunde lang, dann lege daſſelbe Gewicht der Früchte in Zucker dazu, füge ferner ebenſoviel Johannisbeerenſaft hinzu und koche es zu einer ſtarken Gallerte ein.

Der Himbeerenſaft kann in Branntwein gethan, oder mit demſelben Gewicht Zucker gekocht werden um Gallerte zu Himbeereneis oder Crême zu bereiten.

Gurken einzumachen.

Nimm die grünſten und höchſt vollkommenſten grünen türkiſchen Gurken und ſchneide ſie in Stücke, nebſt einigen kleinen von derſelben Art zum ganz Einmachen. Lege ſie in Salzwaſſer in einen Topf, mit einem oder ein paar Kohlblättern darüber. Dann laß' ſie über dem Feuer in Waſſer, zu dem ein wenig Salz gethan wird, gelinde kochen. Nimm die Kerne heraus und lege ſie zwei oder drei Tage lang in kaltes Waſſer, um das Salz herauszuſaugen. Bereite einen Syrup aus einem Pfunde raffinirten Zucker und drei Viertelſchoppen Quellwaſſer, ſiede ihn und ſchäume ihn ab, dann lege die dünne Schale einer Citrone und zwei Loth weißen Ingwer darein, von dem die Außenſeite abgeſchartt worden. Wenn der Syrup ziemlich dick iſt, nimm ihn weg, laß' ihn kalt werden und lege die Gurken, ſäuberlich abgewiſcht, darein. Koche ſie auf und wiederhole das Kochen etwa vierzehn Tage lang jeden Tag.

Reineclauden einzumachen.

Nimm die größten, wenn ſie weich zu werden anfangen, ſchneide ſie auf, ohne ſie zu ſchälen und dämpfe einen Theil des Zuckers, der zuvor in gleicher Quantität abzuwägen iſt, damit. Schäle die Kerne mit einem kleinen ſcharfen Meſſer. Gieße am folgenden Tage den Syrup von den Früchten und koche ihn mit dem übrigen Zucker, ſechs bis acht Minuten lang ſehr gelinde, ſchäume ihn ab und thue die Pflaumen und die Kerne daran. Laß' ſie gelinde kochen, bis ſie klar ſind und ſchöpfe allen Schaum ab, der in die Höhe ſteigt, lege die Früchte einzeln in kleine Töpfe und gieße den Syrup und die Kerne darüber. Wenn man ſie kandiren will, ſo thue den Syrup nicht daran, ſondern beobachte die für das Kandiren von Früchten gegebenen Vorſchriften.

Zwetſchenkäſe.

Backe oder ſiede die Früchte in einem ſteinernen Topfe in einer Pfanne Waſſer oder auf einem heißen Herde. Gieße etwas von dem Safte ab und wäge auf jedes Pfund Zwetſchen ein halbes Pfund Zucker ab. Setze jene

Digitized by Google

in einer Pfanne über ein Feuer, laß' sie schnell kochen, bis sie anfangen trocken auszusehen, nimm die Steine heraus, thue den Zucker hinzu, rühre sie gut um und koche sie zwei Stunden lang gelinde und langsam, dann eine halbe Stunde lang schneller, bis die Seiten der Pfanne sich kandiren, gieße die Conserve hierauf in Einmachepfannen oder in Schüsseln, etwa einen Zoll dick, so daß sie sich fest schneidet. Liebt man die Häute nicht, dann ist der Saft nicht abzugießen, sondern die Früchte nach dem ersten Verfahren nebst dem Safte durch ein sehr rohes Sieb durchzuschlagen und wie vor zu behandeln. Die Steine sind zu zerquetschen, oder einige derselben und die Kerne in der Conserve zu kochen. Aller Saft kann darin gelassen und gekocht werden, bis er verdunstet, thue aber den Zucker nicht daran, bis dieß geschehen. Das Obige sieht gut in Formen aus.

Muschelpflaumenkäse.

Wäge sechs Pfund von den Pflaumen, backe sie in einem steinernen Topfe, nimm die Steine und aus diesen die Kerne heraus und lege diese dazu. Gieße die Hälfte des Saftes an dritthalb Pfund guten Zucker, wenn er geschmolzen und einige Minuten gelinde gekocht, schäume ihn ab und thue die Früchte hinzu. Laß' sie sehr gelinde fortkochen, bis der Saft viel verdunstet ist und rühre ihn beständig um, damit er nicht anbrenne. Gieße ihn in kleine Formen, Pastetenpfännchen oder Sauceschüsseln. Der übrige Saft kann zum Färben von Crême verwendet oder an Pasteten gethan werden.

Bisquits von Früchten.

Nimm zu dem Brei irgend einer gebrühten Frucht gleiches Gewicht gesiebten Zucker, schlage ihn zwei Stunden lang, dann thue ihn in kleine weiße Papierformen, dörre ihn in einem abgekühlten Ofen, nimm ihn den nächsten Tag heraus und lege ihn nach zwei oder drei Tagen in Blechbüchsen.

Quittenmarmelade.

Schäle Quitten, schneide sie in vier Theile, wäge ebensoviel Zucker ab; auf vier Pfund von letzterm nimm drei Schoppen Wasser, siede ihn und schäume ihn ab und halte ihn um die Zeit bereit, wenn vier Pfund Quitten durch folgende Verfahrungsweise ziemlich weich gekocht sind: Lege sie in einen steinernen Topf mit einer Theetasse voll Wasser auf dem Boden und streue immer ein wenig Zucker dazwischen, bedecke den Topf fest und stelle ihn auf eine Kohlenpfanne oder in einen kühlen Backofen und laß' sie weich werden, bis sie eine rothe Farbe bekommen, dann gieße den Früchtesyrup und drei Schoppen Quittensaft in eine Einmachepfanne und siede Alles zusammen, bis die Marmelade vollkommen ist, zerbreche die Klumpen der Früchte mit dem Kochlöffel.

Diese Frucht ist so hart, daß sie, wenn nicht auf die angegebene Weise verfahren wird, eine ansehnliche Zeit erfordert.

Quitten in einem Topfe zu dämpfen und sie dann durch ein Käsetuch auszupressen, ist das beste Verfahren, den Saft zu erlangen und zu Obigem zu thun, tauche das Tuch zuvor in siedendes Wasser und winde es aus.

Digitized by Google

Ganze oder halbe Quitten einzumachen.

Lege in sechs Schoppen siedendes Wasser eine Quantität der schönsten goldenen Pepinäpfel, in nicht sehr dünnen Schnitten und nicht geschält, sondern nur rein abgewischt, siede sie sehr schnell, fest bedeckt, bis das Wasser zur dicken Gallerte wird, dann brühe die Quitten. Zu jedem Pfunde Pepingallerte nimm ein Pfund vom feinsten Zucker, siede es und schäume es rein ab. Lege die Quitten, welche ganz eingemacht werden sollen, auf ein Mal in den Syrup und laß' sie sehr schnell kochen, und die, die man halb einmacht, laß' durch sich selbst kochen, schäume sie und wenn die Frucht klar ist, thue etwas von dem Syrup in ein Glas, um zu sehen, ob er zur Gallerte werde, bevor man ihn vom Feuer nimmt. Die Quantität der Quitten hat ein Pfund auf ein Pfund Zucker und ein Pfund bereits mit dem Zucker gekochte Gallerte zu betragen.

Vortreffliches Eingemachtes zu Torten, wenn es viele Früchte gibt.

Schneide zwei Pfund eben reife Aprikosen auf, nimm die Steine heraus und zerbreche sie, thue die abgeschälten Kerne zu den Früchten, füge drei Pfund Reineclauden und dritthalb Pfund Lumpenzucker hinzu, laß' es gelinde kochen, bis die Früchte eine klare Conserve sind. Der Zucker muß in große Stücke zerschlagen, ein klein wenig in Wasser eingetaucht und über einem gelinden Feuer an die Früchte gefügt werden. Laß' ihn nicht sieden und schäume ihn gut ab. Wird der Zucker geklärt, so macht er die Conserve besser.

Fülle sie in kleine Töpfe, in denen alle eingemachte Sachen sich am besten halten.

Almack.

Lege in eine Pfanne vier Dutzend aufgeschnittene Pflaumen, zwei Dutzend Aepfel und zwei Dutzend Birnen, dünn geschält und ausgekernt, koche sie ohne Wasser. Wenn Alles gut mit einander vermischt und die Pflaumensteine herausgenommen, rühre drei Pfund Zucker hinein und siede es eine Stunde lang. Lege es in seichte Pfannen oder Suppenteller und dörre es in der Sonne, oder in einem kühlen Backofen.

Magnum-Bonum-Pflaumen, vortrefflich als Eingemachtes oder in Torten, obwohl sehr schlecht zum Rohspeisen.

Steche sie mit einer Nadel ein, damit sie nicht aufplatzen, koche sie sehr gelinde in einem dünnen Syrup, lege sie in eine tiefe Porzellanschüssel und wenn sie kalt, gieße den Syrup darüber. Lasse sie drei Tage lang liegen, dann bereite einen Syrup aus drei Pfund Zucker auf fünf Pfund Früchte, mit nicht mehr Wasser, als an dem Zucker hängt, der in große Stücke zu zerbrechen, schnell einzutauchen und unmittelbar wieder herauszuziehen ist. Siede die Pflaumen in diesem frischen Syrup, nachdem man den ersten von ihnen hat ablaufen lassen. Koche sie sehr gelinde, bis sie klar sind und der Syrup an ihnen klebt. Lege sie, eine nach der andern, in kleine Töpfe und gieße den Saft darüber. Will man welche dörren, so laß' ein wenig Syrup länger in der Pfanne und koche ihn schnell, dann laß' die Früchte noch ein Mal aufwärmen, nimm sie heraus und stelle sie auf

Digitized by Google

Tellern in einen kühlen Ofen zum Dörren. Diese Pflaumen gähren gerne, wenn sie nicht in zwei Syrupen gekocht werden, der erste dient zum Versüßen von Pasteten, hat aber zu viel Säure, um sich zu halten. Man kann einen Theil davon aufbewahren und ein wenig Zucker hinzuthun, um die Pflaumen damit zu kochen, die man trocknen will, denn sie brauchen nicht so viel Süße, als wenn sie feucht aufbewahrt werden und essen sich auch recht gut, wenn sie blos so viel gekocht werden, wie diese. Zerbreche sie nicht. Man kann einen Theil nach dem andern kochen und dadurch viel Zucker ersparen.

Kandirte Angelika (Engelwurz).

So lange die Stengel weich sind, schneide sie in drei bis vier Zoll lange Stücke, siede sie, fest zugedeckt, in sehr wenig Wasser. Schäle sie und koche sie abermals, bis sie grün sind, dann trockne sie mit einer Serviette. Lege ein Pfund Zucker auf ein Pfund der Stengel in eine irdene Pfanne, laß' sie zwei Tage lang bedeckt stehen und dann siede sie, bis sie rein und grün sind und lege sie in einen Durchschlag zum Abtrocknen. Streue so viel gestoßenen Zucker darüber, als daran klebt und laß' sie in einem matt erwärmten Backofen dörren, aber nicht hart werden.

Citronensaft aufzubewahren.

Kaufe die Früchte, wenn sie wohlfeil sind, hebe sie an einem kühlen Orte zwei bis drei Tage lang auf. Wenn sie zu unreif sind, um sich leicht ausdrücken zu lassen, schneide von einigen die Schale ab und rolle sie unter der Hand, damit sie leichter den Saft von sich geben, andere kann man ungeschält lassen, um sie abzureiben, wo man das Fleisch herausnimmt und dörrt. Drücke den Saft in eine Porzellanschüssel, dann seihe ihn durch Musselin, der aber nicht das Geringste von dem Fleische durchlassen darf. Halte anderthalb Loth fassende Fläschchen bereit, die vollkommen trocken sind, fülle sie mit dem Safte so nahe herauf bis zum Halse an, daß blos noch ein halber Eßlöffel voll Speiseöl in jede hineingeht, oder auch ein wenig mehr, wenn die Fläschchen größer sind. Propfe die Fläschchen mit Kork und stelle sie aufrecht an einen kühlen Ort.

Wenn man Citronensaft bedarf, so öffne ein Fläschchen von solcher Größe, daß man an seinem Inhalte zwei bis drei Tage lang haben kann, wickle ein wenig reine Baumwolle um einen Speiler und tauche ihn darein, so wird das Oel dadurch angezogen werden und wenn Alles entfernt ist, so wird man den Saft eben so fein finden, als ob er gerade erst ausgepreßt worden wäre.

Hänge die Schalen zum Trocknen auf, dann bewahre sie vor Staub.

Käse, Sardellenbrödchen, Eier ꝛc.

Gedämpfter Käse.

Reibe vier Loth Käse ab, lege ihn in ein Becken und mische damit eine kleine Theetasse voll Rahm und ein geschlagenes und geseihtes Ei. Lege zwei Loth Butter in ein kleines Brühnäpfchen, wenn der Käse sehr fett ist, thut es auch weniger, laß' sie schmelzen, dann rühre sie an die andern

Digitized by Google

Gegenstände und koche Alles, bis es sich gut vermischt hat. Gib es warm zu Tische, entweder ein wenig gebräunt oder nicht.

Eingemachter Käse.

Reibe und stoße ein Viertelpfund Cheshirekäse mit drei Loth schöner Butter, einem Theelöffel voll weißem Zucker, einem kleinen Bischen gestoßener Muskatenblüthe und einem Glase weißen Wein. Presse es in einen Einmachetopf.

Des Fondis.

Siede drei Viertelschoppen Milch, zwei Loth Butter und ein klein wenig Salz, dann mische dieß allmählig mit einem Eßlöffel voll Semmelmehl und rühre es fünf Minuten lang über dem Feuer um. Nimm es weg und rühre ein halbes Pfund geriebenen Käse, das Gelbe von acht und das Weiße von zwei Eiern, gut geschlagen, daran. Wenn Alles sich vollkommen vermengt hat, thue anderthalb Schoppen Rahm und das Weiße von sechs Eiern, zu einem Schaume geschlagen, hinzu. Der Teig muß so dick wie Rahm sein. Mache kleine Papiermulden, fülle sie zu drei Theilen damit und backe sie in einem sehr gelind erwärmten Ofen achtzehn Minuten lang.

Fonduc.

Reibe ein Viertelpfund Parmesankäse, stoße ihn in einem Mörser zu einem Teige, dann thue ein Stück Butter daran und schlage ihn gut, rühre das Gelbe von sechs Eiern und drei Achtelschoppen Rahm hinein. Wenn das Ganze vollkommen vermischt ist, füge das Weiße obiger Eier, das bis zum Augenblicke des Mischens zu schlagen ist, nebst einem Viertelpfund feinem gesiebten Zucker langsam hinzu. Die Schüssel, in die man es thut, muß von Silber oder Blockzinn und sehr tief sein, damit es aufgehen kann. Rühre die Mischung einige Minuten, nachdem sie in den Ofen gestellt worden, um.

Gebratener Käse, zum Aufstellen nach dem Mittagstische.

Reibe sechs Loth fetten Cheshirekäse, mische ihn mit dem Gelben von zwei Eiern, einem Viertelpfund geriebenem Brode und sechs Loth Butter, stoße das Ganze in einen Mörser, nebst einem Dessertlöffel voll Senf und ein wenig Salz und Pfeffer. Röste etwas Brod, schneide es in gehörige Stücke, lege den obigen Teig dick darauf, thue sie, mit einer Schüssel bedeckt, in einen Blechofen, bis sie durchaus warm sind, nimm die Schüssel weg, und laß' den Käse ein *wenig* bräunen. Trage sie so warm als möglich auf.

Gerösteter Käse (welsh rabbit).

Röste eine Brodschnitte auf beiden Seiten und bestreiche sie mit Butter, dann röste ein Stück Glouceſterkäse auf einer Seite, lege diesen auf das Brod und bräune die andere mit einem Glüheisen, reibe Senf darüber und trage sie sehr warm und zugedeckt auf.

Käsebrödchen.

Mische etwas schöne Butter, angemachten Senf und Salz in eine Masse, breite es über frisch zubereitete dünne geröstete Brodschnittchen und reibe oder scharre Glouceſterkäse darauf.

Digitized by Google

Sardellenbrödchen.

Nimm aus sechs Sardellen die Gräten und häute sie ab, stoße sie zu einer Masse mit zwei Loth schöner Butter, bis die Farbe gleich ist, dann breite sie über geröstete Brodschnittchen oder gerösteten Zwieback aus.

Eine andere Art.

Schneide dünne Brodschnitten in irgend eine Form und backe sie in geklärter Butter. Wasche drei aufgeschnittene Sardellen, stoße sie in einem Mörser mit etwas frischer Butter, reibe sie durch ein Haarsieb und breite sie über die Brodschnitten, wenn sie kalt sind. Dann wasche einige Sardellen, schneide sie in vier Theile und lege sie auf die Brödchen, garnire sie mit Petersilie oder eingemachten Früchten.

Eier weich zu sieden.

Setze eine Schmorpfanne mit Wasser über das Feuer, wenn es siedet, laß' ein zuvor in eine Tasse aufgeschlagenes Ei hineingleiten, wenn das Weiße gar genug aussieht, schiebe ein Eischnittchen unter das Ei und lege es auf geröstete, mit Butter bestrichene Brodschnitten oder Spinat. Sobald sie gar genug sind, trage sie warm auf. Wenn sie nicht frisch gelegt sind, sieden sie nicht gut und ohne zu zerbrechen. Schneide die gefranzten Theile des Weißen ab und mache sie rund aussehend.

Eier mit Butter.

Schlage vier bis fünf Eier, das Gelbe und Weiße mit einander, thue ein Viertelpfund Butter in ein Becken und setze dieß in siedendes Wasser, rühre sie um, bis sie geschmolzen, dann gieße sie mit den Eiern in einen Brühnapf, halte ein Becken in der Hand und den Brühnapf in der andern über dem gelinden Theile des Feuers, schüttle es nach Einer Seite hin, wenn es anfängt, warm zu werden, gieße es dann in das Becken und wieder zurück, dann halte es abermals über das Feuer, rühre es beständig in dem Brühnapfe um und gieße es nochmals in das Becken, um Eier und Butter noch vollständiger zu mischen, bis sie warm sind, ohne zu sieden.

Trage sie auf gerösteten Brodschnitten, oder in einem Becken auf, um sie mit gesalzenen Fischen oder Pökelhäringen zu essen.

Schottische Eier.

Siede fünf Hühnereier hart und bedecke sie vollständig, ohne das Weiße wegzunehmen, mit einem guten Füllsel, bei dem geriebener Schinken oder gehackte Sardellen einen ansehnlichen Theil ausmachen. Backe sie hübsch gelbbraun und trage sie mit einer guten Kraftfleischbrühe in der Schüssel auf.

Kalte Butter

kann in verschiedenen Gestalten aufgetragen werden: in kleinen Klümpchen; in Gestalt einer Ananas aufgerollt, wobei man die rauhen Theile mit dem Handgriffe eines silbernen Löffels eindrückt; gekräuselt; durch einen Durchschlag gepreßt, oder in Muschelformen. Sie kann im Mittelpunkte oder mit ringsum geriebenem Rindfleisch oder geriebener Zunge aufgetragen werden, oder mit Sardellen, mit gekräuselter Petersilie garnirt, oder mit Radieschen dazwischen ꝛc.

Digitized by Google

Kuchen, Brod ꝛc.

Bemerkungen über die Bereitung und das Backen von Kuchen.

Korinthen müssen sehr reinlich gewaschen, in einer Serviette getrocknet und dann vor das Feuer gesetzt werden. Wenn sie feucht sind, so machen sie Kuchen oder Puddings schwer. Ehe man sie zum Teige thut, müssen sie leicht mit Semmelmehl bestäubt und geschüttelt werden, was veranlaßt, daß der Gegenstand, an den sie gethan werden, leichter wird.

Eier sind sehr lang zu schlagen, das Gelbe und Weiße besonders und stets zu seihen.

Zucker ist auf einem reinen Brete zu einem Pulver zu reiben und durch ein sehr feines Haar- oder Schleiersieb zu sieben.

Citronenschalen sind sehr dünn abzuschneiden und mit ein wenig Zucker in einen Mörser zu einem Teige zu stoßen, dann mit ein wenig Wein oder Rahm zu mischen, so daß sie sich leicht unter die übrigen Bestandtheile vermischen.

Nachdem alle Bestandtheile in die Pfanne gethan worden, müssen sie durchaus und lang geschlagen werden, da die Leichtigkeit des Kuchens sehr davon abhängt, daß sie gehörig mit einander vermischt sind.

Schwarze und weiße Rosinenkuchen erfordern weniger Butter und Eier, weil sie Hefe haben und essen sich gleich gut und reich. Besteht der Sauerteig blos aus Mehl, Milch, Wasser und Hefe, so wird er zäher und zertheilt sich minder leicht, als wenn die Butter gleich anfangs an diese Bestandtheile gethan wird und man den Teig hernach am Feuer gehen läßt.

Die gehörige Hitze des Backofens ist für Kuchen von großer Wichtigkeit, besonders für große. Wenn die Hitze nicht sehr schnell ist, so geht der Teig nicht auf. Befürchtet man das Anbrennen des Kuchens, wenn der Ofen zu warm ist, so lege ein wenig Papier darüber. Ist der Ofen nicht lange genug erhitzt, so daß sich schon Hitze gesammelt hat, oder ist er schon wieder abgekühlt, so wird der Kuchen schwer. Um zu wissen, ob er eingesaugt habe, nimm ein Messer, mit einer breiten, sehr glänzenden Klinge, stoße diese in die Mitte, ziehe sie sogleich wieder heraus und wenn die geringste Klebrigkeit daran hängt, so thue den Kuchen augenblicklich in den Ofen und schließe ihn zu.

Wenn die Hitze hinreichend war, daß der Teig geht, aber nicht einsaugt, so habe ich schon mit großem Erfolge frisches Brennholz schnell in den Ofen geschoben und die Kuchen warm gehalten, bis der Ofen die gehörige Hitze hatte, um das Einsaugen zu vollenden und sie ganz gut herausgebracht. Wer aber damit umgeht, muß besonders sorgfältig darüber wachen, daß kein Fehler durch Nachlässigkeit entstehe, wenn große Kuchen zu backen sind.

Brod und Kuchen, die mit Milch befeuchtet sind, essen sich neugebacken am besten, werden aber schneller altbacken, als andere.

Kuchen, die man in Schubladen oder hölzernen Schachteln aufbewahrt,

Digitized by Google

bekommen einen unangenehmen Geſchmack. Irdene Schüſſeln mit Deckeln, oder Blechbüchſen ſind am beſten, um ſie aufzubewahren.

Kuchen ꝛc.

Eis (Zuckerguß) zum Ueberziehen von Kuchen.

Zu einem großen Kuchen ſchlage und ſiebe ein halb Pfund feinen Zucker, in einen Mörſer gelegt, mit vier Eßlöffeln voll Roſenwaſſer und dem Weißen von zwei Eiern, geſchlagen und geſeiht, peitſche es gut und wenn der Kuchen beinahe kalt iſt, tauche eine Feder in das Eis und beſtreiche ihn gehörig damit, ſetze ihn zum Härten in den Ofen, laß' ihn aber nicht ſtehen, bis er ſich entfärbt. Bewahre den Kuchen an einem trockenen Orte auf.

Einen ſehr großen Kuchen mit Eis zu überziehen.

Schlage das Weiße von zwanzig friſchen Eiern, dann ſtoße ein Pfund doppelt raffinirten Zucker und ſiebe ihn durch ein Schleierſieb, miſche dieſes Alles gut in einer tiefen irdenen Schüſſel, thue Pomeranzenblüthenwaſſer und ein Stück friſche Citronenſchale dazu, vom erſten nicht mehr, als nöthig iſt, um ihm einen angenehmen Geſchmack zu geben. Peitſche es drei Stunden lang, bis die Miſchung dick und weiß iſt, dann breite Alles mit einem dünnen breiten Bretſtückchen auf der Oberfläche und den Seiten des Kuchens aus und ſtelle ihn in einen kühlen Backofen, in einer Stunde wird der Ueberzug gehärtet ſein.

Ein gewöhnlicher Kuchen.

Miſche drei Viertelpfund Semmelmehl mit einem halben Pfund Butter, einem Viertelpfund Zucker, vier Eiern, einem Loth Kümmel und einem Glaſe Roſinenwein. Schlage Alles gut und backe den Kuchen.

Ein ſehr guter gewöhnlicher Kuchen.

Reibe ein halb Pfund Butter in zwei Pfund getrocknetem Mehle, rühre es mit drei Eßlöffeln voll Hefe, die nicht bitter iſt, zu einem Teige. Laß' ihn anderthalb Stunden lang gehen, dann rühre das Gelbe und Weiße von vier Eiern, beſonders geſchlagen, ein Pfund Zucker, etwas Milch, um ihm die gehörige Dicke zu geben (etwa anderthalb Schoppen werden hinreichen), ein Glas ſüßen Wein, die Schale einer Citrone und einen Theelöffel voll Ingwer darein. Thue entweder ein Pfund Korinthen oder etwas Kümmel daran und ſchlage den Teig gut.

Ein vortrefflicher Kuchen.

Zerreibe zwei Pfund trockenes, feines Semmelmehl mit einem Pfunde in einfachem und Roſenwaſſer gewaſchener Butter, miſche es mit drei Eßlöffeln voll Hefe in ein wenig warmer Milch und Waſſer. Laß' den Teig anderthalb Stunden lang vor dem Feuer gehen, dann ſchlage darein zwei Pfund Korinthen, ein Pfund geſiebten Zucker, ein Viertelpfund Mandeln, zwölf Loth ausgeſteinte fein gehackte Roſinen, eine halbe Muskatennuß, Zimmt, Piment und einige Gewürznelken, die Schale einer Citrone, ſo fein als möglich gehackt, ein Glas Wein, ebenſoviel Branntwein, das Gelbe und Weiße von zwölf Eiern, abgeſondert und lang geſchlagen,

Digitized by Google

Pomeranzen, Citronen und Limonen. Schlage dieß außerordentlich gut und bestreiche die Pfanne mit Butter.

Ein sehr feiner Kuchen.

Wasche dritthalb Pfund frische Butter zuerst in Wasser und dann in Rosenwasser, schlage die Butter zu einem Rahme, schlage zwanzig Eier, das Gelbe und Weiße besonders, je eine halbe Stunde lang. Halte dritthalb Pfund vom feinsten Semmelmehle, gut getrocknet und warm gehalten, bereit, ferner anderthalb Pfund Zucker, gestoßen und gesiebt, zwei Loth zum feinsten Pulver gestoßenes Gewürz, drei Pfund säuberlich gereinigte und getrocknete Korinthen, ein halb Pfund geschälte Mandeln und drei Viertelpfund süß eingemachte, nicht zu dünn geschnittene Früchte. Halte Alles beim Feuer und mische all' die trockenen Bestandtheile, gieße die Eier geseiht an die Butter, mische drei Viertelschoppen süßen Wein mit einem großen Glase Branntwein, gieße es an die Butter und die Eier, mische es gehörig, dann rühre alle die trockenen Gegenstände allmählig daran, schlage sie vollständig unter einander, es kann kaum zu viel geschehen. Hacke ein halb Pfund ausgesteinte Topfrosinen so fein als möglich, mische sie sorgfältig, so daß keine Klumpen vorhanden sind und thue einen Theelöffel voll Pomeranzenblüthenwasser daran. Schlage die Bestandtheile alle wenigstens eine volle Stunde mit einander. Bestreiche eine Käseform gut mit Butter, oder, wenn keine vorhanden ist, eine blechene oder kupferne Kuchenpfanne, nimm weißes Papier, doppelt zusammengelegt und mit Butter bestrichen und lege es um den Rand der Pfanne herum, dann fülle sie etwas mehr als zu drei Theilen mit dem Teige an, damit er Raum zum Gehen hat. Er braucht drei Stunden zum Backen.

Rout-Tropfküchelchen.

Rühre zwei Pfund Semmelmehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker und ebensoviel gereinigte und getrocknete Korinthen unter einander, dann befeuchte es zu einem steifen Teige, mit zwei Eiern, einem großen Eßlöffel voll Pomeranzenblüthenwasser, ebensoviel Rahmwasser, ebensoviel süßem Wein und ebensoviel Branntwein, und laß' den Teig auf mit Mehl bestreute Bleche tropfen; die Küchelchen sind in kurzer Zeit gebacken.

Flache Kuchen, die sich lange im Hause gut erhalten.

Rühre zwei Pfund Mehl, ein Pfund Zucker und zwei Loth Kümmel mit vier bis fünf Eiern und einigen Eßlöffeln voll Wasser unter einander, um einen steifen Teig zu bereiten, rolle ihn dünn aus und schneide ihn zu einer beliebigen Form. Backe ihn auf Blechen, die leicht mit Mehl bestreut sind. Während des Backens siede ein Pfund Zucker in anderthalb Schoppen Wasser zu einem dünnen Syrup, so lange beide warm sind, tauche jeden Kuchen darein und stelle sie auf Blechen in den Ofen, um sie kurze Zeit trocknen zu lassen, und wenn der Ofen noch kühler geworden, bringe sie wieder dahin zurück und laß' sie vier bis fünf Stunden lang stehen.

Kleine weiße Kuchen.

Trockne ein halb Pfund Mehl, reibe ein ganz klein wenig gestoßenen Zucker, zwei Loth Butter, ein Ei, ein wenig Kümmel und so viel Milch und Wasser darein, als nöthig ist, um einen Teig zu machen, rolle ihn

Digitized by Google

dünn aus und ſchneide ihn mit dem Deckel einer Theebüchſe oder einem Glaſe aus. Backe die Kuchen eine Viertelſtunde lang auf Blechen.

Kleine mürbe Kuchen.

Reibe in ein Pfund trockenes Mehl ein Viertelpfund Butter, ein Viertelpfund geſtoßenen weißen Zucker, ein Ei und ein paar Eßlöffel voll dünnen Rahm, um einen Teig daraus zu machen. Wenn Alles gehörig gemiſcht iſt, thue in die Hälfte Korinthen und in das übrige Kümmel. Schneide ſie wie vor aus und backe ſie auf Blechen.

Marlboroughkuchen.

Schlage acht Eier und ein Pfund geſtoßenen Zucker drei Viertelſtunden lang, dann miſche allmählig drei Viertelpfund gut getrocknetes feines Mehl darein, thue vier Loth Kümmel daran und backe die Kuchen auf Suppentellern oder auf Blechen.

Roſinenkuchen.

Miſche einen halben Vierling (Metze) gut getrocknetes feines Semmelmehl durchaus mit einem Pfund trockenem und geſiebtem Zucker, drei Pfund gewaſchenen und ſehr trockenen Korinthen, einem halben Pfunde ausgeſteinten und gehackten Roſinen, einem halben Lothe Muskatenblüthe und Gewürznelken, zwanzig Stücken Jamaikapfeffer, einer geſchabten Muskatennuß, der Schale einer Citrone, ſo fein als möglich geſchnitten und einem halben Pfunde geſchälten und mit Pomeranzenblüthenwaſſer geſtoßenen Mandeln. Zerlaſſe zwei Pfund Butter in ſieben Achtelſchoppen Rahm, der aber nicht warm ſein darf, thue eine Flaſche ſüßen Wein, ein Glas Branntwein, das Weiße und Gelbe von zwölf Eiern, jedes beſonders geſchlagen und drei Viertelſchoppen gute Hefe daran. Seihe dieſe Flüſſigkeit allmählig an die trockenen Beſtandtheile, ſchlage ſie eine volle Stunde lang mit einander, dann beſtreiche die Pfanne mit Butter und backe den Kuchen. Beim Einlegen des dünnen Teiges in die Pfanne oder Form thue eingemachte Citronen, Limonen und Pomeranzen reichlich daran.

Wenn der Kuchen mit Eis überzogen wird, nimm ein halb Pfund doppelt raffinirten geſiebten Zucker, thue ein wenig davon an ein Eiweiß, ſchlage es gut und gieße es allmählig an das Uebrige. Es muß nahezu eine Stunde lang unter Zuthat von ein wenig Pomeranzenblüthenwaſſer gepeitſcht werden. Wenn der Kuchen gebacken iſt, gieße das Eis darüber und ſtelle ihn dann nochmals eine Viertelſtunde lang in den Ofen, wenn dieſer aber warm iſt, ſo halte ihn nahe an der Oeffnung und laſſe die Thür offen, damit die Farbe nicht verderbe.

Eine andere Art.

Nimm getrocknetes Mehl und gewaſchene Korinthen vier Pfund, geſtoßenen und geſiebten Zucker anderthalb Pfund, ſechs Pomeranzen, Citronen und Citronenſchalen in Stücke geſchnitten, miſche dieß. Schlage zehn Eier, das Gelbe und Weiße beſonders; dann zerlaſſe anderthalb Pfund Butter in anderthalb Schoppen Rahm; wenn es lauwarm iſt, thue daran drei Viertelſchoppen Bierhefe, ebenſoviel ſüßen Wein und die Eier, dann ſeihe die flüſſigen an die trockenen Beſtandtheile, ſchlage ſie gut und thue je

Digitized by Google

ein Loth Gewürznelken, Muskatenblüthe, Zimmt und Muskatennuß daran. Bestreiche die Pfanne mit Butter; drei Stunden sind zum Backen nöthig.

Sehr gute gewöhnliche Rosinenkuchen.

Verrühre zehn Loth Butter mit drei Pfund trockenem Mehl und zehn Loth gutem Zucker, thue zwölf Loth gewaschene und getrocknete Korinthen und etwas fein gestoßenen Piment daran. Thue drei Eßlöffel voll Hefe an anderthalb Schoppen gewärmte frische Milch und rühre es mit Obigem zu einem leichten Teige. Mache zwölf Kuchen daraus und backe sie eine halbe Stunde lang auf einem mit Mehl bestreuten Bleche.

Kleine Rosinenkuchen zum lange Aufbewahren.

Trockne ein Pfund Mehl und mische es mit zwölf Loth fein gestoßenem Zucker, schlage zwölf Loth Butter zu einem Rahme und thue daran drei gut geschlagene Eier, ein halb Pfund säuberlich gewaschene und getrocknete Korinthen und das Mehl mit dem Zucker, schlage Alles eine Zeit lang, bestreue dann Bleche mit Mehl und laß' den Teig in Wallnußgröße darauf tropfen. Wenn er gehörig vermischt wird, gibt er einen steifen Teig.

Ein guter Pfundkuchen.

Schlage ein Pfund Butter zu einem Rahm und mische daran das Weiße und Gelbe von acht Eiern, je besonders geschlagen. Halte beim Feuer gewärmt bereit ein Pfund Mehl und ebensoviel gesiebten Zucker, rühre es nebst einigen Gewürznelken, ein wenig Muskatennuß und Zimmt in feinem Pulver zusammen, dann arbeite die trockenen Bestandtheile allmählig in die Butter und die Eier. Wenn Alles wohl geschlagen, thue ein Glas Wein und etwas Kümmel daran. Der Teig muß eine volle Stunde lang geschlagen und eben so lang in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gebacken werden.

Vorgenannte Verhältnisse geben, wenn man ein Viertelpfund Butter und ebensoviel Zucker wegläßt, einen minder süßen Kuchen, der aber für manchen Gaumen angenehmer ist.

Ein wohlfeiler Streukuchen.

Rühre einen halben Vierling (Metze) Mehl, ein halb Pfund Zucker, ein halb Loth Piment und ein wenig Ingwer unter einander, zerlasse drei Viertelpfund Butter mit drei Viertelschoppen Milch, wenn sie eben warm, thue drei Achtelschoppen Hefe daran und verarbeite es zu einem guten Teige; laß' ihn einige Minuten vor dem Feuer stehen, ehe er in den Ofen gebracht wird, streue Kümmel oder Korinthen darauf, backe ihn anderthalb Stunden lang.

Eine andere Art.

Mische anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund gewöhnlichen Lumpenzucker, acht besonders geschlagene Eier, zwei Loth Kümmel od. dgl., zwei Eßlöffel voll Hefe und ebensoviel Milch und Wasser.

NB. Wenn man Milch allein nimmt, so werden Kuchen und Brod bald dürr.

Gewöhnlicher Brodkuchen.

Nimm die Quantität eines Viertellaibchens von dem Teige, wenn weißes Brod gebacken wird und knete gut darein: vier Loth Butter, eben-

Digitized by Google

ſoviel Zucker und ein halb Pfund Korinthen. Wärme die Butter in einem Theelöffel voll guter Milch.

Durch Zuthat von ein paar Loth Butter oder Zucker mehr, oder von ein paar Eiern kann man den Kuchen beſſer machen. Ein Theelöffel voll roher Rahm verbeſſert ihn ſehr. Es iſt am beſten, ihn in einer Pfanne zu backen, ſtatt wie einen Laib, die Außenſeite wird weniger hart.

Königinkuchen.

Rühre ein Pfund getrocknetes Mehl, ebenſoviel geſiebten Zucker und gewaſchene reine Korinthen unter einander; waſche ein Pfund Butter in Roſenwaſſer, ſchlage ſie gut, dann rühre acht Eier daran, das Weiße und Gelbe beſonders geſchlagen, und füge allmählig die trockenen Beſtandtheile hinzu, ſchlage das Ganze eine Stunde lang; beſtreiche kleine Bleche, Theetaſſen oder Saucenäpfchen mit Butter und backe den Teig darin, fülle ſie aber blos halb an. Siebe ein wenig feinen Zucker darüber, gerade ehe ſie in den Ofen geſtellt werden.

Eine andere Art.

Schlage ein halb Pfund Butter und rühre zwei gut geſchlagene Eier daran, miſche ein halb Pfund getrocknetes Mehl und ebenſoviel Lumpenzucker, ſowie die geriebene Schale einer Citrone zuſammen; dann rühre das Ganze unter einander und ſchlage es eine volle halbe Stunde mit einem ſilbernen Löffel. Beſtreiche kleine Paſtetenpfännchen mit Butter, fülle ſie zur Hälfte an und backe die Kuchen zwanzig Minuten lang.

Schweizer Kuchen.

Schäle und ſtoße zwölf Loth ſüße und vier Loth bittere Mandeln, thue allmählig zwölf Loth Lumpenzucker und dann das Gelbe von ſieben und das Weiße von fünf friſchen Eiern, beſonders und bis zum letzten Augenblicke mit einem Löffel voll Roſenwaſſer geſchlagen, daran; wenn Alles gehörig vermengt iſt, füge ein weiteres ganzes Ei nebſt einem Eßlöffel voll Roſenwaſſer hinzu und ſchlage den Kuchen zehn Minuten lang.

Backe ihn in einer großen Tortenſchüſſel, die gut mit Butter beſtrichen und mit einem eiſernen Deckel bedeckt iſt, auf die man etwas heiße Holzaſche legen muß; obwohl aber die Hitze oben ſtärker ſein muß als unten, ſo iſt doch Sorge zu tragen, daß der Kuchen nicht ſchwarz werde.

Drei Viertelſtunden in einem mäßig erwärmten Ofen reichen zum Backen hin und der eiſerne Deckel muß genau fünfzehn Minuten zuvor weggenommen werden, ehe die Schüſſel aus dem Ofen genommen wird. Der Kuchen iſt vortrefflich ſowohl kalt als warm.

Schweizer Nachmittagskuchen.

Rühre ein Viertelpfund feines Mehl, vier Loth geſiebten Zucker, die geriebene Schale einer Citrone und ein halb Pfund Butter zu einem Teige, nebſt dem Weißen eines Eies und einer hinreichenden Menge Milch; rolle ihn dünn aus, ſchneide ihn in Bisquits und reibe dieſe mit Eigelb, dann ſiebe feinen Zucker darüber; backe ſie auf Blechen.

Spaniſcher Kuchen.

Thue zwölf ganz reine Eier in einen Schokolatetopf und quirle ſie zu einem Schaum. Rühre allmählig drei Viertelpfund doppelt raffinirten

Digitized by Google

Zucker, ein Pfund getrocknetes Semmelmehl und ein halb Pfund mit Pomeranzenblüthenwasser zu einem Teige gestoßene Mandeln darein, thue hieran vier Eßlöffel voll Rosenwasser, ein Glas Malaga und ein Loth gestoßenen Zimmt. Wenn alle die Bestandtheile in dem Topfe sind, quirle sie drei Viertelstunden lang. Bestreiche eine Pfanne mit Butter und backe den Kuchen darin in einem gelind erwärmten Ofen.

Portugiesische Kuchen.

Mische ein Pfund feines getrocknetes Semmelmehl mit ebensoviel gesiebtem Hutzucker, rühre ein Pfund frische Butter darein, bis es gebröckeltem Brode ähnlich sieht. Dann füge zwei Eßlöffel voll Rosenwasser, ebensoviel weißen Wein und zehn Eier hinzu, peitsche den Teig gut, nachdem ein halb Pfund Korinthen daran gethan. Bestreiche kleine Blechpfännchen mit Butter und fülle sie zur Hälfte mit dem Teige an.

Shrewsbury Kuchen.

Siebe ein Pfund Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und eine geriebene Muskatennuß in drei Pfund Semmelmehl von der feinsten Art, thue ein wenig Rosenwasser an drei gut geschlagene Eier und rühre diese an das Vorige; dann gieße so viel zerlassene Butter an den Teig, als nöthig ist, um ihm die gehörige Dicke zum Ausrollen zu geben. Verarbeite ihn gut, rolle ihn dünn aus und schneide ihn in beliebige Formen.

Tunbridge Kuchen.

Rühre zwölf Loth Butter ganz fein in ein Pfund Semmelmehl, dann mische zwölf Loth Zucker damit, schlage und seihe zwei Eier und mache sie mit Obigem zu einem Teige. Rolle ihn sehr dünn und schneide ihn mit dem Obertheile eines Glases aus; steche die Kuchen mit einer Gabel ein und streue sie mit Kümmel, oder bestreiche sie mit Eiweiß und streue ein wenig weißen Zucker darüber.

Reiskuchen.

Mische zwanzig Loth Reismehl, sechs Loth Semmelmehl und sechzehn Loth gestoßenen Zucker unter einander, dann siebe allmählig daran: acht Eierdotter und sechs Eiweiß, sowie die Schale einer Citrone so fein gehackt, daß sie zu einem Brei geworden; verrühre das Ganze gut in einer verzinnten Pfanne über einem sehr gelinden Feuer mit einem Besen, dann stelle es unmittelbar in derselben Pfanne in den Ofen und lasse es vierzig Minuten lang backen.

Eine andere Art.

Schlage zwölf Eierdotter und sechs Eiweiß mit den geriebenen Schalen von zwei Citronen. Mische ein Pfund Reismehl, ein halb Pfund Semmelmehl und ein Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker mit einander; dann schlage dieß gut nebst den allmählig hinzu zu thuenden Eiern eine Stunde lang mit einem Kochlöffel. Bestreiche eine Pfanne gut mit Butter und stelle sie nahe an der Mündung in den Ofen. Ein gelind erwärmter Ofen wird den Kuchen in anderthalb Stunden backen.

Wasserkuchen.

Trockne drei Pfund feines Semmelmehl und rühre es in ein Pfund gesiebten Zucker, ein Pfund Butter und zwei Loth Kümmel. Mache es mit

Digitized by Google

drei Achtelschoppen siedender Milch zu einem Teige, rolle diesen sehr dünn aus und schneide ihn in beliebige Formen, steche sie voll Löcher und backe sie auf Blechen in einem kühlen Ofen.

Schwammkuchen.

Wäge zehn Eier und dasselbe Gewicht sehr feinen Zucker und das von sechs an Semmelmehl, schlage die Eierdotter mit dem Mehle und das Weiße allein zu einem sehr steifen Schaume, dann mische allmählig das Weiße und das Mehl mit den andern Bestandtheilen und schlage sie eine halbe Stunde lang gut. Backe die Kuchen eine Stunde lang.

Eine andere Art ohne Butter.

Trockne ein Pfund Mehl und fünf Viertelpfund Zucker, schlage sieben Eier, das Gelbe und Weiße besonders, reibe eine Citrone und schlage das Ganze nebst einem Eßlöffel voll Branntwein eine Stunde lang mit der Hand zusammen. Backe die Kuchen in einer mit Butter bestrichenen Pfanne. Nach Gefallen kann man auch eingemachte Früchte daran thun.

Theekuchen.

Verrühre ein Viertelpfund Butter in ein halb Pfund Semmelmehl fein, mische damit ein halb Pfund Korinthen, zwölf Loth feinen Zucker, zwei Eierdotter und ein Eiweiß, nebst einem Eßlöffel voll Branntwein. Rolle den Teig zu der Dicke eines Oliversbisquits (s. d.) und schneide ihn mit einem Weinglase aus. Das andere Eiweiß kann man auch schlagen und die Kuchen damit bestreichen; auch kann man nach Belieben Zucker darüber streuen oder nicht.

Benton Theekuchen.

Mische einen Teig aus Semmelmehl, einem kleinen Bischen Butter und Milch, rolle ihn so dünn als möglich aus und backe die Kuchen auf einem Backsteine über dem Feuer oder auf einem heißen Herde.

Eine andere Art als Bisquits.

Rühre in ein Pfund Mehl, zwölf Loth Butter und drei große Eßlöffel voll Hefe, und mache es mit einer hinreichenden Menge frischer Milch zu einem Teige, mache Bisquits daraus und steche sie mit einer reinen Gabel ein.

Eine andere Art.

Zerlasse zwölf bis vierzehn Loth Butter mit einer hinreichenden Menge gewärmter frischer Milch, um sieben Pfund Mehl zu einem steifen Teige zu machen, rolle ihn dünn aus und mache ihn zu Bisquits.

Ein Bisquitkuchen.

Nimm ein Pfund Mehl, fünf Eier gut geschlagen und geseiht, ein halb Pfund Zucker, ein wenig Rosen- oder Pomeranzenblüthenwasser, schlage das Ganze durchaus und backe es eine Stunde lang.

Maccaronen.

Schäle ein Viertelpfund Mandeln und stoße sie mit vier Eßlöffeln voll Pomeranzenblüthenwasser, peitsche das Weiße von vier Eiern zu einem Schaume, dann mische ihn nebst einem Pfund Zucker mit den Mandeln gesiebt zu einem Teige, lege einen Bogen Waffelnpapier auf ein Blech und den Teig in verschiedenen kleinen Kuchen in Maccaronenform darauf.

Digitized by Google

Waffeln.

Trockne das hiezu bestimmte Mehl gut, mische ein wenig gestoßenen Zucker und fein gestoßene Muskatenblüthe damit, dann mache mit Rahm einen dicken geschlagenen Teig daraus, bestreiche die Waffeleisen mit Butter, laß' sie warm sein, thue einen Theelöffel voll von dem Teige darein, backe sie so sorgfältig und rolle sie mit einem Stöckchen aus dem Eisen.

Knacknüsse.

Mische ein halb Pfund Mehl und ebensoviel Zucker, schmelze ein Viertelpfund Butter in zwei Eßlöffeln voll Rosinenwein, mache es dann mit vier geschlagenen und geseihten Eiern in einen Teig, thue Kümmel daran, rolle ihn so dünn als Papier aus, schneide ihn mit einem Glase aus, bestreiche die Kuchen mit Eiweiß und streue Zucker darüber.

Harte Bretzeln.

Rühre zwei Ecken Semmelmehl, eine halbe geschabte Muskatennuß, das Gelbe von vier Eiern geschlagen und vier Eßlöffel voll Rosenwasser mit kaltem Wasser zu einem steifen Teige, dann rolle ein Pfund Butter darein und mache Bretzeln daraus, lege sie in einen Kessel siedendes Wasser und siede sie, bis sie schwimmen, dann nimm sie heraus und lege sie in kaltes Wasser; wenn sie gehärtet sind, thue sie heraus und laß' sie trocknen, dann backe sie auf Blechen.

Kringles (Bisquits).

Schlage das Gelbe von acht und das Weiße von zwei Eiern gut und mische es mit einem Viertelpfund eben nur erwärmter Butter, knete damit ein Pfund Mehl und ein Viertelpfund Zucker zu einem Teige. Rolle ihn zu dicken Bisquits aus, steche sie ein und backe sie auf Blechen.

Ein guter einfacher Fladen, den man geröstet oder ungeröstet, mit oder ohne Butter speisen kann.

Rühre ein Viertelpfund Butter in zwei Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, eine Muskatennuß oder auch nicht, wie man will, ein wenig Jamaikapfeffer und einen Eßlöffel voll Kümmel, thue ein paar Löffel voll Rahm an eine Tasse voll Hefe und so viel gute Milch, um Obiges zu einem leichten Teige zu machen. Setze ihn zum Gehen an's Feuer, bis der Ofen warm ist. Sie backen schnell auf Blechen.

Reichere Fladen.

Verrühre anderthalb Pfund getrocknetes Mehl mit einem halben Pfund Zucker, zerlasse ein Pfund und vier Loth Butter in ein wenig warmem Wasser, thue sechs Eßlöffel voll Rosenwasser daran und knete Obiges zu einem leichten Teige nebst drei Viertelschoppen Hefe, mische dann zehn Loth Kümmelkonfekt daran und thue auch etwas darauf.

Madeirafladen.

Schlage ein halb Pfund Butter zu einem Rahm und thue zwei lang geschlagene Eier daran; mische achtundzwanzig Loth Semmelmehl, zwölf Loth gesiebten Lumpenzucker, eine halbe Muskatennuß, einen Theelöffel voll gesiebten Ingwer und einen großen Eßlöffel voll Kümmel, und arbeite dieß gut in die Butter; schlage den Teig eine halbe Stunde lang, dann thue ein

Digitized by Google

großes Weinglas voll Xeres daran. Backe die Fladen in Pastetenpfannen in einem mäßig erwärmten Ofen.

Ingwerbrödchen (Pfefferkuchen).

Mische mit zwei Pfund Mehl ein halb Pfund Syrup, anderthalb Loth Kümmel, zwei Loth fein gesiebten Ingwer und ein halb Pfund Butter. Rolle den Teig in eine beliebige Form aus und backe ihn auf Blechen, nachdem er sehr stark durchgearbeitet und aufgegangen. Wenn man es wünscht, kann man eingemachte Pomeranzen in kleinen Stückchen dazu thun.

Eine andere Art.

Schlage an drei Viertelpfund Syrup ein geseihtes Ei, mische daran ein Viertelpfund braunen Zucker, ein Loth gesiebten Ingwer, Gewürznelken, Muskatenblüthe, Piment und Muskatennuß, je ein halb Loth, so fein als möglich gestoßen, Koriander und Kümmel, je ein halb Loth; zerlasse ein Pfund Butter und mische sie mit Obigem, thue so viel Mehl daran, um Alles zu einem ziemlich steifen Teige zu kneten, dann rolle ihn aus und schneide ihn zu Kuchen. Backe sie auf Blechen. In einem gut erhitzten Ofen sind sie schnell fertig. Aus einem Theile des Teiges kann man Zeltchen machen.

Eine gute einfache Art.

Rühre an drei Pfund Mehl ein halb Pfund Butter, ein Viertelpfund braunen Zucker und ein Loth gestoßenen Ingwer, dann bereite daraus einen Teig mit fünf Viertelpfund warmem Syrup.

Eine gute Art ohne Butter.

Rühre zwei Pfund Syrup, Pomeranzen, Citronen, Limonen und kandirten Ingwer, je ein Viertelpfund, Alles dünn aufgeschnitten, zwei Loth Koriander, zwei Loth Kümmel und zwei Loth gestoßenen Ingwer in so viel Mehl, um einen weichen Teig zu machen, lege ihn in Kuchenform auf Bleche und backe sie. Bewahre sie trocken in einem irdenen Gefäße und sie werden einige Monate lang gut bleiben.

Geröstete Kaffeebrode.

Schlage sieben Eier gut und mische sie mit drei Viertelschoppen frischer Milch, in der ein Viertelpfund Butter zerlassen worden, thue drei Achtelschoppen Hefe und sechs Loth Zucker daran, rühre es allmählig in so viel Semmelmehl, um einen sehr leichten, ziemlich dünnen Teig daraus zu machen, und laß' ihn eine halbe Stunde lang vor dem Feuer gehen; dann füge etwas mehr Mehl hinzu, um ihn ein wenig steifer, aber nicht ganz steif zu machen. Verarbeite ihn gut und vertheile ihn in kleine Laibchen oder Kuchen von etwa fünf bis sechs Zoll Breite und drücke sie flach. Wenn sie gebacken und kalt sind, schneide sie in der Dicke von Kafferschnitten auf und lege sie in den Ofen, damit sie ein wenig braun werden.

NB. Neugebacken speisen sich die Kuchen vortrefflich mit Butter bestrichen zum Thee, oder kalt mit Kümmel.

Hefe zu bereiten.

Verdicke sechs Schoppen Wasser mit feinem Semmelmehl, etwa drei Eßlöffel voll, siede es eine halbe Stunde lang und versüße es mit nahezu

Digitized by Google

einem halben Pfund braunem Zucker; wenn es beinahe kalt ist, thue vier Eßlöffel voll frische Hefe darein in einen Krug, schüttle es gut unter einander und laß' es einen Tag lang unbedeckt am Feuer stehen, um zu gähren. Auf der Oberfläche wird eine dünne Flüssigkeit erscheinen, die man abschöpfen muß, schüttle den Ueberrest um und hebe ihn verkorkt zum Gebrauche auf. Nimm immer vier Eßlöffel voll von der alten Hefe, um neu angesetzte damit gähren zu lassen, so daß man sie nie ausgehen läßt. Ein Laib von einem Vierling (Metze) erfordert etwa drei Achtelschoppen.

Eine andere Art.

Siede ein Pfund Kartoffeln zu einem Brei; wenn dieser halb kalt ist, thue eine Tasse voll Hefe daran und mische es gut. Nach zwei bis drei Stunden wird die Hefe zum Gebrauche gut sein und hält sich wohl. Nimm doppelt so viel von dieser, wie man sonst von Bierhefe gebraucht. Um der Hefe das Bittere zu nehmen, thue Kleien in ein Sieb und schlage sie durch, nachdem zuvor ein wenig warmes Wasser damit gemischt worden.

Brod.

Laß' das Mehl zuvor vier bis fünf Wochen lang liegen, ehe es zum Backen angewendet wird. Thue drei Vierling gutes Semmelmehl in einen Backtrog, mische damit zwischen drei und vier Maß Wasser und zwei und einen Viertelschoppen Hefe, und rühre es mit der Hand gut um, bis es zu einem Teige wird. Laß' ihn etwa eine Stunde und zwanzig Minuten lang aufgehen, oder auch kürzere Zeit, wenn er schneller geht, dann, ehe er fällt, thue abermals drei Maß warmes Wasser und ein halb Pfund Salz daran, verarbeite ihn gut und decke ihn mit einem Tischtuche zu. Erhitze sofort den Backofen, und um die Zeit, wo dieser warm genug ist, wird der Teig gar sein. Mache die Laibe je etwa fünf Pfund groß, kehre den Ofen sehr rein und schnell aus und schiebe das Brod hinein, schließe ihn fest zu und nach dritthalb Stunden wird das Brod gebacken sein. Im Sommer muß das Wasser milchwarm sein, im Winter ein wenig mehr und bei sehr kaltem Wetter so warm, als es die Hand darin ertragen kann, aber nicht brühend, sonst wird das Ganze verdorben. Wird das Brod in Blechformen gebacken, so bekommt es eine sehr hübsche Kruste.

Der Backofen muß rund, nicht länglich, die Decke zwanzig bis vierundzwanzig Zoll hoch, die Mündung klein und das Thürchen von Eisen sein, damit es fest schließe. Ist der Ofen auf diese Weise gebaut, so wird viel Feuerungsmaterial und Zeit erspart, und das Brod besser backen als in länglichen Ofen mit hohen Decken.

Semmeln, Müffchen oder irgend einer Sorte Brod kann man dadurch wieder den Geschmack eines neugebackenen Brodes geben, wenn sie zwei oder drei Tage alt geworden, daß man sie ganz in Wasser taucht und frisch backt oder röstet.

Amerikanisches Mehl (Kunstmehl)

erfordert fast zwei Mal so viel Wasser, um Brod zu backen, als auf gewöhnliche Art gemahlenes und ist deßhalb vortheilhafter, denn ein amerikanischer Stein Mehl, der vierzehn Pfund (engl.) wiegt, gibt einundzwanzig

Digitized by Google

und ein halb Pfund Brod, während die beste Sorte von englischem Semmelmehl blos achtzehn und ein halb Pfund gibt.

Das ökonomische Brod des ehrenwehrten Herrn Hagget.

Von dem Mehle ist blos die rohe flockige Kleie zu entfernen, nimm dann davon fünf Pfund und siede sie in etwa zehn Maß Wasser, so daß, wenn es vollkommen klar ist, etwa neun Maß reines Kleienwasser vorhanden sind. Mit diesem knete sechsundfünfzig Pfund von dem Mehle, indem Salz und Hefe auf dieselbe Weise und in demselben Verhältnisse dazu genommen werden, wie zu anderm Brode. Wenn der Teig zum Backen fertig ist, so theile ihn in Laibe und backe sie dritthalb Stunden lang.

Wird der Teig auf diese Weise zubereitet, so saugt das Mehl drei Viertheile mehr Kleienwasser als gewöhnliches ein, so daß es nicht allein eine nahrhaftere und nachhaltigere Speise liefert, sondern auch die gewöhnliche Quantität Brod um ein Fünftel vermehrt, wodurch man an dem Verbrauche unter sechs Tagen einen erspart, und wenn man diese Verfahrungsweise im ganzen Königreiche Großbritannien einführte, so würde es in einem Jahre, wo der Weizen in hohem Preise steht, eine Ersparniß von zehn Millionen Pfund Sterling (120 Millionen Gulden rhein.) ausmachen, angenommen, daß der tägliche Bedarf 200,000 Bushels (100 Bushels = 20 Schfl. 4 Sri. württ.) betrage. Dieselbe Quantität Mehl, die mit Wasser geknetet neunundsechzig und ein halb Pfund Brod gibt, wird, auf vorgenannte Weise behandelt, dreiundachtzig und ein halb Pfund liefern, so daß vierzehn Pfund gewonnen sind. Schon beim gewöhnlichen Weizenpreise würden vier Millionen Pfund Sterling (48 Mill. Gulden) jährlich erspart. Ist dieses Brod zehn Tage alt und man schiebt es auf zwanzig Minuten in den Backofen, so ist es wieder wie neugebacken.

Reis- oder Weizenbrod.

Laß' ein Pfund Reis in sechs Schoppen Wasser gelinde kochen, bis er völlig weich wird; wenn er gehörig warm ist, so verrühre vier Pfund Weizenmehl außerordentlich gut darein, nebst Hefe und Salz, wie zu anderm Brode, von der Hefe etwa vier große Eßlöffel voll, knete den Teig durchaus recht stark, dann laß' ihn vor dem Feuer gehen. Etwas von dem Mehle muß bei Seite gethan werden, um die Laibe damit zuzurichten. Die ganze Ausgabe, einschließlich des Backens, wird nicht mehr als drei Schillinge (à 36 kr., in Deutschland kaum die Hälfte) betragen, wofür man neunthalb Pfund außerordentlich gutes Brod bekommt. Sollte der Reis mehr Wasser erfordern, so muß man welches hinzuthun, denn der Reis quillt mehr an, als anderes Mehl.

Französisches Brod.

Mische mit einem halben Vierling (Metze) feinem Semmelmehl das Gelbe von drei und das Weiße von zwei Eiern, die zu schlagen und zu seihen sind, ein wenig Salz, drei Viertelschoppen gute, nicht bittere Hefe und so viel ein wenig warm gemachte Milch, um einen dünnen leichten Teig daraus zu machen; rühre ihn um, aber knete ihn nicht. Halte drei hölzerne Schüsseln bereit, vertheile den Teig unter sie, laß' ihn gehen, dann nimm die Laibe heraus und thue sie in einen stark erhitzten Ofen. Scharre sie ab, wenn sie fertig sind.

Digitized by Google

Zu entdecken, ob Brod mit Kreide verfälscht worden sei.

Mische es mit Citronensaft oder starkem Essig und wenn es dadurch in einen Zustand von Gährung versetzt wird, so darf man überzeugt sein, daß es mit alkalischen Bestandtheilen vermischt ist, die man zuweilen in großer Menge im Bäckerbrode vorfindet.

Knochen, Jalappe, Asche ꝛc. im Brode zu entdecken.

Schneide einen großen Laib sehr dünn, blos das Weiche, stelle es mit Wasser über das Feuer und laß' es lange Zeit gelinde kochen, nimm es weg und gieße das Wasser in ein Gefäß, laß' es stehen, bis es fast kalt ist, dann gieße es sachte aus und im Bodensatze wird man die Bestandtheile entdecken, die damit vermischt sind. Alaun löst sich in dem Wasser auf und kann aus diesem extrahirt werden. Ist Jalappe dazu benützt worden, so wird sie ein dickes Häutchen auf der Oberfläche bilden und die schwereren Bestandtheile sinken zu Boden.

Vortreffliche Semmeln.

Mache zwei Loth Butter in drei Viertelschoppen Milch warm, thue anderthalb Eßlöffel voll Dünnbierhefe und ein wenig Salz daran. Mische in einer Schüssel zwei Pfund Semmelmehl mit dem Obigen. Laß' den Teig eine Stunde lang gehen, knete ihn gut, mache sieben Semmeln daraus und backe sie in einem gut erhitzten Ofen.

Vorstehende Vorschrift, mit Zugabe von ein wenig Safran, in einer halben Theetasse voll Milch gekocht, macht sie außerordentlich gut.

Französische Semmeln.

Rühre zwei Loth Butter in ein Pfund Semmelmehl, mische damit ein geschlagenes Ei, ein wenig nicht bittere Hefe und so viel Milch, um einen mittelmäßigen zähen Teig zu bereiten. Schlage ihn gut, aber knete ihn nicht, laß' ihn gehen und backe ihn auf Blechen.

Brentford Semmeln.

Mische mit zwei Pfund Mehl ein wenig Salz, vier Loth gesiebten Zucker, ein Viertelpfund Butter und zwei mit zwei Eßlöffeln voll Hefe geschlagene Eier, nebst ungefähr anderthalb Schoppen Milch. Knete den Teig gut und laß' ihn vor dem Feuer gehen. Mache zwölf Semmeln, bestreiche Bleche mit Butter und stelle die Semmeln auf diesen vor das Feuer zum Aufgehen, bis sie die gehörige Größe bekommen, dann backe sie eine halbe Stunde lang.

Kartoffelsemmeln.

Siede drei Pfund Kartoffeln, zerquetsche und verarbeite sie mit vier Loth Butter und so viel Milch, um sie durch einen Durchschlag zu treiben. Nimm drei Viertel- oder neun Achtelschoppen Hefe und drei Viertelschoppen warmes Wasser, mische dieß mit den Kartoffeln, dann gieße das Ganze an fünf Pfund Semmelmehl und thue etwas Salz daran. Knete den Teig gut, wenn er nicht dicht genug ist, thue ein wenig mehr Milch und Wasser warm daran, laß' ihn eine Stunde vor dem Feuer stehen und gehen, verarbeite ihn gut und mache Semmeln daraus. Backe sie etwa eine halbe Stunde in einem Ofen, nicht ganz so warm wie zum Brode.

Sie essen sich geröstet und mit Butter bestrichen gut.

Digitized by Google

Müffchen (Plätzchen, Theekuchen, muffins).

Miſche zwei Pfund Semmelmehl mit zwei Eiern, vier Loth in anderthalb Schoppen Milch zerlaſſener Butter und vier bis fünf Eßlöffeln voll Hefe zuſammen, ſchlage es durchaus und laß' den Teig zwei bis drei Stunden lang gehen. Backe ihn auf einem warmen Herde in flachen Kuchen. Wenn ſie auf der einen Seite gar ſind, wende ſie um.

NB. Müffchen, Semmeln oder Brod kann man, wenn ſie altbacken ſind, dadurch den Geſchmack neugebackenen Brodes wieder geben, wenn man ſie in kaltes Waſſer taucht und in einem Back- oder Blechofen röſtet oder erhitzt, bis die Außenſeite mürb wird.

Yorkſhirer Kuchen.

Nimm zwei Pfund Semmelmehl und miſche es mit einem Viertelpfund in anderthalb Schoppen guter Milch zerlaſſener Butter, drei Eßlöffeln voll Hefe und zwei Eiern, ſchlage Alles wohl mit einander und laß' es aufgehen, dann knete es und mache Kuchen daraus, laß' ſie auf Blechen gehen, ehe man ſie backt, was in einem gelind erwärmten Ofen geſchehen muß.

Eine andere Art macht man wie vor, nur läßt man die Butter aus. Die erſte Art iſt mürber, die letzte leichter.

Harte Bisquits (Zwieback).

Wärme vier Loth Butter in ſo viel abgeſchäumter Milch, um ein Pfund Semmelmehl zu einem ſehr ſteifen Teige zu machen, ſchlage ihn mit einem Rollholze und verarbeite ihn ſehr glatt. Rolle ihn dünn aus und ſchneide ihn in runde Bisquits; ſteche ſie mit einer Gabel voll Löchern. In etwa ſechs Minuten ſind ſie gebacken.

Einfache und ſehr mürbe Bisquits.

Mache aus einem Pfunde Mehl, dem Gelben eines Eies und etwas Milch einen ſehr ſteifen Teig, ſchlage ihn gut und knete ihn, bis er ganz glatt iſt, rolle ihn ſehr dünn aus und ſchneide ihn in Bisquits. Backe ſie in einem mäßig erwärmten Ofen, bis ſie ganz dürre und mürbe ſind.

Oliver's Bisquits.

Miſche einen großen Eßlöffel voll Hefe an zwei Eßlöffel voll friſche Milch, rühre dieß an anderthalb Pfund Mehl und laß' es eine halbe Stunde lang gehen. Schmelze vier Loth Butter und ein Loth weißen Zucker in ſo viel Milch, um aus dem Mehle einen Teig zu machen. Rolle ihn dünn aus, ſchneide ihn in Bisquits, ſteche ſie gut ein und backe ſie in einem mittelwarmen Ofen.

Hausbrauerei, Selbſtbereitung von Weinen und andern Flüſſigkeiten.

Sehr gutes walliſer Ale zu brauen.

Gieße hundert Maß Waſſer warm, aber nicht ſiedend an eilf Simri Malz, bedecke es und laß' es drei Stunden lang ſtehen. Mittlerweile gieße vier Pfund Hopfen in ein wenig warmem Waſſer auf, thue Waſſer und Hopfen in eine Kufe, gieße das Malzwaſſer daran und ſiede es zuſammen

Digitized by Google

drei Stunden lang. Seihe den Hopfen ab und hebe ihn zu Dünnbier auf. Laß' die Würze in einer hohen Kufe stehen, bis sie genug abgekühlt ist, um die Hefe aufzunehmen, wozu man sechs Schoppen Alehefe, und wenn man keine solche bekommen kann, Dünnbierhefe nimmt. Rühre es durchgängig und oft unter einander. Wenn die Würze gegohren hat, so wird die Hefe am zweiten oder dritten Tage eher in der Mitte niedersinken, als aufsteigen; entferne sie dann und fülle das Ale in ein Faß; wenn es herausgährt, gieße drei Schoppen auf eine Zeit und sachte hinein, um zu verhüten, daß die Gährung zu lange fortdaure, wodurch die Flüssigkeit geschwächt wird. Lege ein Stück Papier zwei bis drei Tage lang über das Spundloch, ehe es zugepfropft wird.

Starkes Bier oder Ale zu bereiten.

Nimm neunzehn Simri Malz zu einem Oxhoft ($2\frac{1}{2}$ Maß weniger als 1 württ. Eimer) Bier (oder 22 Simri, wenn man eine sehr gute Masse wünscht) und eilf Simri zu ebensoviel Ale; für beide gieße die ganze Quantität Wasser warm, aber nicht siedend auf ein Mal daran und laß' es dicht bedeckt drei Stunden lang im Aufgusse stehen, rühre es in der ersten halben Stunde um und laß' es die übrige Zeit stehen. Gieße es an den zuvor in Wasser aufgegossenen Hopfen, von dem zum starken Biere drei Viertelpfund auf $1\frac{3}{5}$ Simri und zum Ale ein halb Pfund zu nehmen ist. Siede ihn mit der Würze zwei Stunden lang von der Zeit an, wo sie zu sieden beginnt. Kühle eine Gelte voll ab, um sechs Schoppen Hefe daran zu gießen, welche es vorbereitet, damit man es an das Uebrige am nächsten Tage gießen kann, wenn es fertig ist; wo möglich aber gieße sie dieselbe Nacht noch zusammen. Fülle es wie gewöhnlich in Fässer; bedecke das Spundloch mit Papier, so lange das Bier gährt, und wenn es zugepfropft werden soll, halte anderthalb Pfund vor dem Feuer gedörrten Hopfen bereit, lege ihn in das Spundloch und mache dieses zu.

Laß' das Bier zwölf Monate lang in Fässern stehen und dann eben so lange in Flaschen, ehe man es trinkt. Es wird sich acht bis zehn Jahre lang halten und sehr gut bleiben. Man muß es zu Anfang des Monats März brauen.

Die Flaschen müssen mit der größten Sorgfalt gereinigt werden und die Pfröpfe von der besten Art sein.

Das Ale ist in drei bis vier Monaten fertig, und wenn man den Luftzapfen nie wegnimmt, so wird es bis zum letzten Augenblicke Geist und Kraft behalten. Im Anfange kann man fünf Maß Wasser wegen des Eingehens zugeben.

Nachdem das Bier oder Ale von dem Malze abgelassen, gieße anderthalb Eimer Wasser, wenn Bier, und einen Eimer, wenn Ale gebraut wurde, daran, rühre es um, laß' es stehen, dann siede es ꝛc. Nimm etwas von dem Hopfen zu diesem Tischbiere, der zu dem starken Biere gesotten wurde.

Wenn Bier bei heißem Wetter oder einem Gewitter sauer wird, so thue einen Theelöffel voll oder auch mehr Wermuthsalz in den Krug, dieß wird es wieder herstellen. Laß' es abzapfen, unmittelbar bevor man es trinkt, sonst schmeckt es schal.

Digitized by Google

Vortreffliches Tischbier.

Gieße an fünf Simri Malz den dritten Theil von der Menge Wasser, die man verwenden will, welche vierundneunzig Maß beträgt, warm, bedecke es, so lange es warm ist, eine halbe Stunde lang, dann rühre es um und laß' es abermals dritthalb Stunden lang stehen, nun laß' es ablaufen. Wenn es trocken ist, thue die Hälfte des übrigen Wassers daran, rühre es um und laß' es eine halbe Stunde lang stehen, laß' dieß in eine andere Kufe ablaufen und gieße nun den Rest des Wassers an das Malz, rühre es gut um, bedecke es und laß' es eine volle Stunde lang weichen. Laß' dieß auch ablaufen und mische nun Alles zusammen. Anderthalb Pfund Hopfen sind, wie in vorgehender Vorschrift angegeben, in Wasser einzuweichen und vor dem ersten Ablaufen in die Kufe zu thun.

Siede den Hopfen mit der Würze eine Stunde lang von der Zeit an, wo sie zu sieden anfängt; seihe ihn ab und laß' sie kühlen. Wenn das Ganze an dem Tage, wo man die Hefe daran thut, nicht abgekühlt genug ist, so kann man eine oder ein paar Gelten voll Würze herausnehmen und drei Schoppen Hefe über Nacht darein thun. Vor dem Füllen auf Fässer muß alle Würze zusammengeschüttet und durchgängig umgerührt werden. Hört die Würze auf zu gähren, so lege ein Stück Papier drei Tage lang auf das Spundloch, wo man es dann mit Sicherheit zustopfen kann. Nach drei bis vier Wochen ist das Bier fertig zum Trinken.

NB. Die Dienstboten müssen angewiesen werden, in jedes Faß einen Zapfen zu stecken, sobald der Zapfen herausgenommen wird, und den Luftzapfen fest zu machen, da die Fässer durch eindringende Luft schimmelig werden.

Bier, Ale, Wein oder Cider zu läutern (schönen).

Thue vier Loth geschabte Hausenblase in drei Schoppen von der Flüssigkeit, die man zu läutern wünscht, peitsche sie jeden Tag mit einem Besen, bis sie sich aufgelöst hat. Lasse den dritten Theil aus dem Fasse ab und rühre das Obige daran, ferner ein halb Loth Perlasche, zwei Loth kalzinirtes Weinsteinsalz und zwei Loth gestoßenen gebrannten Alaun. Rühre es gut um, dann gieße die Flüssigkeit wieder in das Faß zurück und rühre den Inhalt mit einem reinen Stabe um. Stopfe das Faß zu und nach einigen Tagen wird die Flüssigkeit hell sein.

Malzextract gegen Husten.

Gieße über drei Vierling geschrotetes blasses Malz so viel heißes, aber nicht siedendes Wasser, um es eben nur zu bedecken. Nach achtundvierzig Stunden gieße die Flüssigkeit gänzlich ab, aber ohne das Malz zu drücken, fülle die erstere in eine große zum Einmachen bestimmte Pfanne oder in einen Brühnapf, so daß sie Räume genug hat, so schnell als möglich zu kochen, ohne zu überlaufen, und wenn sie anfängt dick zu werden, so rühre sie beständig um. Sie muß so dick wie Syrup werden.

Nimm davon täglich drei Mal einen Dessertlöffel voll.

Hefe aufzubewahren.

Wenn ein reichlicher Vorrath von Hefe vorhanden ist, so fange an, sie auf die folgende Weise zu erhalten: Peitsche sie bis sie dünn wird, dann

Digitized by Google

nimm eine große, neue hölzerne Schüssel, wasche sie sehr rein, und wenn sie ganz trocken ist, bringe an ihrer innern Seite eine Lage Hefe mittelst Bestreichens mit einer Bürste an, laß' sie trocken werden, dann trage eine zweite Schichte auf dieselbe Weise auf, und so fahre fort, bis eine hinreichende Menge vorhanden ist, wobei zu beachten ist, daß jede Lage durchaus getrocknet sei, ehe man eine weitere hinzufügt. Man kann die Hefe zwei bis drei Zoll dick auftragen und sie wird sich mehrere Monate lang halten; wenn man davon Gebrauch machen will, schneide ein Stück aus und rühre es in warmem Wasser um.

Will man sie zum Brauen anwenden, so bewahre sie dadurch auf, daß man große Hände voll zusammengebundene Birkenruthen in die Hefe taucht und dieß wiederholt, wenn das getrocknet ist, was das erste Mal daran hängen blieb. Man kann dieß mit so viel Hefe thun, als man aufbewahren will, nur muß man Sorge tragen, daß kein Staub an die Bündel oder in das Gefäß komme, in dem sie bereitet ward. Wird die Würze angesetzt, um zu gähren, so thue eines der Bündel darein, und sie wird dieselben Dienste leisten, wie frische Hefe; wenn man sie jedoch zuvor mit einer kleinen Menge von der letzten mischt, so wird sie desto schneller in Gährung gerathen.

Bemerkungen über selbstbereitete Weine.

Selbstbereitete Weine sind für Haushaltungen, in Gegenden wo kein Weinbau ist, von hohem Nutzen und können fast zum vierten Theile des Kostens bereitet werden. Wird bei ihrer Bereitung die gehörige Sorgfalt angewendet und sie drei bis vier Jahre gelagert, so erlangen sie die gehörige Stärke und stehen den natürlichen Weinen kaum nach, während sie weit geringere Kosten verursachen.

Ein feiner, lieblicher Wein aus Cider.

Nimm neuen Cider aus der Presse, mische ihn mit so viel Honig, als nöthig ist, um ein Ei zu tragen, koche ihn fünfzehn Minuten lang gelinde, aber in keinem eisernen, messingnen oder kupfernen Gefässe. Schäume ihn gut ab; wenn er abgekühlt, fülle ihn in ein Faß, aber mache es nicht ganz voll. Im nächsten März zapfe ihn auf Flaschen, und nach sechs Wochen ist er zum Trinken fertig; er wird aber an Süßigkeit verlieren, wenn man ihn länger im Fasse aufbewahrt. Dadurch erlangt man einen reichen, angenehmen und starken Wein, der sich gut hält und in der Kochkunst zu allen Zwecken dient, für die Sect oder süßer Wein vorgeschrieben ist.

Honig ist ein gutes Mittel, um neuen, herben Cider trinkbar und schmackhaft zu machen.

Himbeerwein.

Nimm auf je zwei Eckten gut gelesene Himbeeren ein Maß Wasser, zerquetsche sie und laß' sie zwei Tage lang stehen, seihe die Flüssigkeit ab und nimm je auf dritthalb Maß drei Pfund Lumpenzucker dazu; wenn er aufgelöst ist, fülle die Flüssigkeit in ein Fäßchen, und wenn sie gut geworden, was nach etwa zwei Monaten geschehen sein wird, so fülle sie in Flaschen und thue an jede Flasche einen Eßlöffel voll Branntwein oder ein Glas Wein.

Digitized by Google

Himbeer- oder Johannisbeerwein.

Thue an je drei Ecklen Früchte, nachdem die fauligen oder angegangenen sorgfältig ausgelesen, drei Schoppen Wasser und zerquetsche sie. Nach vierundzwanzig Stunden seihe den Saft ab und thue an je drei Schoppen ein Pfund Puderzucker, guter mittlerer Qualität. Für weiße Johannisbeeren nimm Lumpenzucker. Es ist am besten, dieß in eine große Pfanne zu füllen, und wenn nach drei bis vier Tagen der Schaum in die Höhe steigt, diesen abzuschöpfen, ehe man die Flüssigkeit in ein Faß füllt.

Wer einen solchen Wein aus dem Ertrage des eigenen Gartens ansetzt, kann vielleicht die gehörige Menge nicht auf ein Mal haben, um das Fäßchen zu füllen; der Wein leidet aber keinen Schaden, wenn er nach den obigen Verhältnissen in der Pfanne angesetzt wird und man die Früchte hinzuthut wie sie reifen und bei trockener Witterung gesammelt werden. Man muß es sich aber aufschreiben, welche Quantität je auf ein Mal hineingelegt wird.

Eine andere Art.

Nimm auf je fünf Maß Wasser zehn Ecklen Johannisbeeren und ein Ecklе Himbeeren, laß' sie über Nacht einweichen, dann zerquetsche und zerdrücke sie gut. Am folgenden Tage zerreibe sie gehörig auf einem Drahtsiebe, bis aller Saft ausgepreßt ist und flöße die Häute nochmals mit Wasser ab; dann thue an je dritthalb Maß vier Pfund sehr guten Puderzucker, aber keinen weißen, da dieser oft verfälscht wird; fülle die Flüssigkeit unmittelbar in ein Faß und lege den Spund leicht darauf. Thue nichts daran, um die Gährung zu befördern. Nach zwei bis drei Tagen gieße auf je zehn Maß eine Flasche Branntwein hinzu, spunte es fest zu, laß' aber einige Tage das Luftloch oben offen. Lagere das Faß drei Jahre lang und es wird ein sehr guter, angenehmer Wein werden; vier Jahre machen ihn noch besser.

Sehr guter Wein von schwarzen Johannisbeeren.

Gieße an je zwei Maß Saft ebensoviel ungesottenes Wasser und thue an je zwei Maß der Flüssigkeit drei Pfund sehr guten fruchten Zucker, fülle sie in ein Faß und laß' ein wenig Raum zum Auffüllen, stelle das Faß an einen warmen, trockenen Ort, dann gährt die Flüssigkeit von selbst. Schäume den Unrath ab, wenn die Gährung vorüber ist, und fülle das Faß mit der zurückbehaltenen Flüssigkeit auf. Wenn sie zu gähren aufgehört hat, gieße zwei Maß Branntwein an je vierundzwanzig Maß Wein. Spunde ihn neun Monate lang fest zu, dann fülle ihn auf Flaschen, seihe den dicken Theil durch einen Filtrirsack, bis er klar ist und fülle diesen auch auf Flaschen. Laß' sie zehn bis zwölf Monate lang liegen.

Vortrefflicher Ingwerwein.

Thue in einen sehr reinen Kessel vierundzwanzig Maß Wasser, fünfzehn Pfund Lumpenzucker und das Weiße von sechs bis acht gut geschlagenen und geseihten Eiern. Mische Alles gut, so lange es kalt ist, und wenn die Flüssigkeit siedet, schäume sie gut ab, thue ein halb Pfund gemeinen weißen, zerquetschten Ingwer daran und laß' es zwanzig Minuten lang kochen. Halle die sehr dünn abgeschnittenen Schalen von sieben Citronen

Digitized by Google

bereit und gieße die Flüssigkeit darüber; wenn sie abgekühlt ist, fülle sie mit zwei Eßlöffeln voll Hefe in ein Faß, gieße drei Schoppen von der Flüssigkeit an vier Loth geschabte Hausenblase, so lange sie warm ist, peitsche es drei bis vier Mal gut und gieße dann Alles mit einander in das Faß. Am folgenden Tage stopfe es zu; nach drei Wochen fülle den Wein auf Flaschen und nach drei Monaten wird er ein köstliches und erfrischendes Getränk bieten, das, obwohl sehr kühl, doch völlig unschädlich ist.

Eine andere Art.

Siede sechshalb Maß Wasser mit sechs Pfund Lumpenzucker, den sehr dünn geschnittenen Schalen von zwei bis drei Citronen und vier Loth zerquetschtem weißem Ingwer eine halbe Stunde lang, schäume es ab. Lege drei Viertelpfund Rosinen in das Faß, und wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, gieße sie hinzu, nebst dem geseihten Safte von zwei Citronen und anderthalb Schoppen Hefe. Rühre es täglich um und thue dann drei Viertelschoppen Branntwein und ein halb Loth geschabte Hausenblase daran, spunde das Faß zu und fülle den Wein nach sechs bis sieben Wochen auf Flaschen. Thue die Citronenschalen nicht in das Faß.

Ausgezeichneter Schlüsselblumenwein.

Wäge auf je dritthalb Schoppen Wasser drei Pfund Lumpenzucker ab, siede dieß eine halbe Stunde lang mit einander und schöpfe den emporsteigenden Schaum ab. Wenn die Flüssigkeit genug abgekühlt, lege eine Kruste geröstetes Brod, in dicke Hefe getaucht, darein, und laß' sie sechsunddreißig Stunden lang in der Kufe gähren; dann thue in das Faß auf je dritthalb Maß die Schale von zwei und die Rinde von einer Citrone, beides von einer bittern Pomeranze und einen Vierling (Metze) Schlüsselblumen und gieße die Flüssigkeit darüber. Dieß muß sorgfältig jeden Tag eine ganze Woche lang umgerührt werden, dann gieße auf je zwölf Maß eine Flasche Branntwein hinzu. Verstopfe das Faß fest und laß' es nur sechs Wochen lang stehen, ehe man den Wein auf Flaschen füllt. Nimm die besten Pfröpfe dazu.

Holunderwein.

Nimm auf je zwei Ecklen Holunderbeeren sechs Schoppen Wasser, siede sie eine halbe Stunde lang, laß' die Flüssigkeit ablaufen und schlage die Beeren durch ein Haarsieb, dann thue auf je drei Schoppen von dem Safte drei Viertelpfund rohen Puderzucker hinzu, aber nicht vom allerrohesten. Koche das Ganze eine Viertelstunde lang mit etwas spanischem Pfeffer, Ingwer und einigen Gewürznelken. Gieße es in eine Kufe, und wenn es gehörig warm ist, in das Faß, nebst geröstetem Brode in Hefe getaucht zum Gähren, was bei diesem Getränke viel schwieriger von Statten geht, als bei andern. Wenn es zu zischen aufhört, gieße drei Schoppen Branntwein an je zwanzig Maß und spunde das Faß zu. Fülle den Wein im Frühjahre oder um Weihnachten auf Flaschen. Er muß an einem warmen Platze stehen, um ihn zum Gähren zu bringen.

Weißer Holunderwein, dem Frontignac sehr ähnlich.

Siede achtzehn Pfund weißen gestoßenen Zucker mit fünfzehn Maß Wasser und zwei gut geschlagenen Eiern, schäume es dann ab und thue

Digitized by Google

einen halben Vierling (vier Eklen) Holunderblüthen von einem Baume daran, der weiße Beeren trägt, bringe sie nicht an's Feuer. Wenn es beinahe kalt, rühre es um und thue sechs Eßlöffel voll Citronensaft und vier bis fünf Eßlöffel voll Hefe an die Flüssigkeit und schlage es gehörig in derselben, rühre es alle Tage um, thue sechs Pfund von den besten, ausgesteinten Rosinen in das Faß und spunde es zu; fülle den Wein nach sechs Monaten auf Flaschen. Wird dieser Wein gut aufbewahrt, so passirt er für Frontignac.

Scharlachkrautwein.

Siede sechsunddreißig Maß Wasser mit fünfundvierzig Pfund Zucker, schäume es ab, und nachdem es abgekühlt, gieße ein wenig davon an drei Achtelschoppen Hefe und allmählig ein wenig mehr. Nach einer Stunde gieße dieß wieder an das Andere zurück und dieses über trocken gepflücktes Scharlachkraut; die Quantität beträgt für obiges Verhältniß drei Vierling (Metzen). Wer die Blumen in seinem eigenen Garten sammelt, kann vielleicht nicht auf ein Mal genug zum Einlegen haben, und darf diese, wenn sie reifen, nur nachlegen, muß aber über die Quantität Rechnung führen. Wenn die Flüssigkeit zu gähren aufhört und die Blüthen alle darin sind, so spunde das Faß vier Monate lang zu. Ziehe den Wein nun ab, reinige das Faß vom Bodensatze, thue dritthalb Maß vom besten Branntwein daran und laß' den Wein sechs bis acht Wochen lang stehen, dann fülle ihn auf Flaschen.

Vortrefflicher Rosinenwein.

Thue an je dritthalb Maß Quellwasser acht Pfund frische Smyrnarosinen in eine große Kufe, rühre es einen Monat lang jeden Tag durchaus um, dann presse die Rosinen in einem pferdehaarenen Sacke so trocken als möglich, fülle die Flüssigkeit in ein Faß, und wenn sie gegohren, gieße ein Flasche vom besten Branntwein daran, spunde das Faß zwölf Monate lang zu, dann ziehe die Flüssigkeit ab, jedoch ohne den Bodensatz, filtrire diesen durch einen drei- oder vierfach zusammen gelegten Flanellsack, thue das Klare an das Uebrige und gieße drei bis sechs Schoppen Branntwein, je nach der Größe des Fasses, daran. Zapfe es zu und nach Verlauf von drei Jahren kann man den Wein entweder auf Flaschen füllen oder aus dem Fasse trinken.

Der Rosinenwein wird außerordentlich gut, wenn man reichlich von den Früchten dazu nimmt und ihn lange lagern läßt, dieß erhöht seinen Wohlgeschmack sehr.

Rosinenwein mit Cider.

Thue zwei Centner Malagarosinen in ein Faß und gieße darüber einen Eimer guten, gesunden, aber nicht rauhen Cider, rühre es zwei bis drei Tage lang gut um, zapfe das Faß zu und laß' es sechs Monate lang stehen, dann fülle es in ein anderes Faß um, das davon voll wird und gieße dritthalb Maß vom besten Branntwein daran.

Wo man viel Rosinenwein braucht, ist es am besten, stets ein Faß voll davon zu halten, und wenn er ein Jahr alt ist, ihn gerade zu der Zeit auf Flaschen zu füllen, wo man den nächsten ansetzt, wodurch man,

Digitized by Google

das halbe Jahr dazu gerechnet, das man ihn im Aufgusse stehen läßt, stets anderthalb Jahre alten Wein erhält. In Ländern, wo man Cider bereitet, ist dieses Verfahren sehr ökonomisch, und selbst wenn der Wein noch nicht stark genug wäre, so reicht die Zugabe von einem weitern Viertelcentner Rosinen hin, um einen trefflichen und immer noch sehr wohlfeilen Wein zu erhalten.

Wenn man die Rosinen durch einen Sack von Pferdehaaren preßt, so kann man entweder einen sehr guten Branntwein mittelst Destillation daraus bereiten lassen, zu welchem Zwecke sie aber nur sehr wenig gedrückt werden dürfen, oder geben sie einen vortrefflichen Essig, worüber Seite 144 nachzuschlagen.

Die Stiele müssen abgepflückt und können in ein Essigfaß geworfen werden, in dem man irgend einen Essig ansetzt, sie sind sehr scharf.

Rosinenwein ohne Cider.

Gieße an vier Centner Malagarosinen einen Eimer Quellwasser, rühre es vierzehn Tage lang täglich um, dann drücke die Rosinen in einem pferdehaarenen Sack in einer Presse aus und fülle die Flüssigkeit in ein Faß; wenn sie aufhört zu gähren, spunde es fest zu. Nach einem halben Jahre verleere sie in ein anderes Faß oder in eine Kufe, und nachdem das frühere Faß von dem Bodensatze gereinigt, fülle sie wieder in dieses zurück, wasche es aber nicht aus. Füge dritthalb Maß vom besten Branntwein hinzu, zapfe es fest zu und nach sechs Monaten fülle den Wein in Flaschen.

Benütze die ausgepreßten Früchte wie beim vorigen Recepte angegeben.

Sectmeth.

Nimm auf je dritthalb Maß Wasser vier Pfund Honig und siede dieß drei Viertelstunden lang, schäume es gut ab. Füge auf je dritthalb Maß zwei Loth Hopfen hinzu, dann siede es eine halbe Stunde lang und laß' es bis zum folgenden Tage stehen, fülle es nun in ein Faß und thue auf je dreißig Maß Flüssigkeit drei Schoppen Branntwein hinzu. Spunde das Faß nun leicht zu, bis die Gährung vorüber ist, dann aber sehr fest. Wenn man ein großes Faß voll ansetzt, so muß man es ein Jahr lang liegen lassen.

Schlüsselblumenmeth.

Thue dreißig Pfund Honig an sechsunddreißig Maß Wasser und siede es, bis dritthalb Maß eingegangen sind, schäume es ab, nimm es vom Feuer und halte anderthalb Dutzend in vier Theile aufgeschnittene Citronen bereit, gieße dritthalb Maß von der Flüssigkeit siedend heiß darüber, thue das Uebrige in eine Kufe mit vierthalb Simri Schlüsselblumen, laß' sie über Nacht darin und gieße dann die Flüssigkeit mit den Citronen an acht Eßlöffel voll neue Hefe und eine Hand voll Hagebutten, rühre Alles gut unter einander und laß' es drei bis vier Tage lang gähren. Seihe es ab und gieße es in das Faß, laß' es sechs Monate lang stehen und fülle es dann auf Flaschen.

Imperial.

Thue vier Loth Weinsteinrahm und den Saft sowie die Schale von zwei Citronen in einen steinernen Topf, gieße darüber fünf Maß siedendes Wasser, rühre es um und decke es fest zu. Wenn es kalt ist, versüße es

Digitized by Google

mit Hutzucker, und nachdem es filtrirt, fülle es auf Flaſchen und pfropfe dieſe feſt zu.

Dieß iſt ein ſehr liebliches Getränk und ſehr geſund, ward aber des letztern Umſtandes wegen eine Zeit lang in ſolcher Menge getrunken, daß es nachtheilig wurde. Füge beim Verfüllen in Flaſchen drei Viertelſchoppen Rum an die ganze Quantität.

Ratafia.

Schäle vier Loth Pfirſich- und Aprikoſenkerne, ſtoße ſie, thue ſie in eine Flaſche und fülle dieſe nahezu mit Branntwein voll. Löſe ein halb Pfund weißen Kandiszucker in einer Taſſe kaltem Waſſer auf und thue dieß an den Branntwein, nachdem er einen Monat lang auf den Kernen geſtanden und er von dieſen abgeſeiht worden, dann filtrire ihn durch Papier und fülle ihn in Flaſchen zum Gebrauche. Die Blätter von Pfirſichen und Nektarinen, im Frühjahre gepflückt und deſtillirt, geben ein vortreffliches Erſatzmittel für Ratafia zu Puddings.

Himbeerenbranntwein.

Pflücke ſchöne, trockene Himbeeren, thue ſie in einen irdenen Topf und ſtelle dieſen in einen Keſſel mit Waſſer, oder auf einen warmen Herd, bis der Saft ausfließt, ſeihe ihn und füge zu je anderthalb Schoppen ein Pfund Zucker, laß' es ein Mal aufkochen und ſchäume es ab, wenn es kalt iſt, thue gleiche Quantitäten Saft und Branntwein an einander, ſchüttle es gut um und fülle es auf Flaſchen. Manche Perſonen lieben das Getränk ſtärker an Branntwein.

Eine vortreffliche Art, Punſch zu bereiten.

Nimm zwei große, friſche, ganz reife Citronen mit rauhen Schalen und einige große Stücke doppelt raffinirten Zucker. Reibe den Zucker auf den Citronen ab, bis er all' die gelben Theile der Schale in ſich geſaugt hat. Dann lege dieſes in die Bowle und noch ſo viel mehr, als der Saft der Citronen vorausſichtlich erfordern mag, es läßt ſich nämlich kein beſtimmtes Gewicht angeben, da man die Säure einer Citrone nicht kennt, ehe man ſie gekoſtet hat und man muß es daher nach dem Geſchmacke entſcheiden. Dann drücke den Citronenſaft über den Zucker aus und preſſe den Zucker und den Saft beſonders gut unter einander, denn die Güte und der feine Wohlgeſchmack des Punſches, hängt hauptſächlich davon ab, daß das Reiben und Miſchen gehörig von Statten gehe. Dann miſche mit dieſem ſiedendes Waſſer ſehr gut zuſammen (weiches Waſſer iſt das beſte), bis das Ganze ziemlich kühl iſt. Wenn dieſe Miſchung, die man nun Sorbet nennt, nach Geſchmack iſt, ſo nimm Branntwein und Rum zu gleichen Quantitäten und gieße ſie daran, indem das Ganze abermals gut unter einander gemiſcht wird. Die Quantität der geiſtigen Flüſſigkeiten muß ſich nach dem Geſchmacke bedingen, zwei gute Citronen reichen in der Regel hin, um drei Maß Punſch zu bereiten, einſchließlich drei Schoppen geiſtiger Flüſſigkeit, nebſt einem halben Pfund Zucker; doch dieß hängt ſehr von dem Geſchmacke und von der Stärke des geiſtigen Getränkes ab.

Da das Fleiſch der Citronen manchen Perſonen zuwider iſt, ſo kann man den Sorbet ſeihen, ehe man die Flüſſigkeit hinzu gießt. Manche ſeihen

Digitized by Google

die Citronen, ehe ſie den Zucker hinein legen, dieß iſt aber unpaſſend; da, wenn man das Fleiſch und den Zucker gehörig mit einander vermiſcht, dieß ſehr zu Erhöhung des Wohlgeſchmackes vom Punſche beiträgt.

Wenn man blos Rum nimmt, ſo macht etwa drei Viertelſchoppen Porter den Punſch milder, und ſelbſt wenn man Rum und Branntwein anwendet, macht ihn der Porter reicher und für Viele anſehnlich wohlſchmeckender.

NB. Dieſe Vorſchrift iſt bisher noch nie gedruckt worden, ſie hat ſich aber unter den Bekannten der Verfaſſerin viele Bewunderer erworben. Man kann ſich beim Miſchen unmöglich zu viele Mühe geben und darf nie vergeſſen, dieß außerordentlich gut zu thun, damit alle die verſchiedenen Artikel ſich durchgängig aufs genaueſte mit einander vermengen.

Verder, oder Milchpunſch.

Schäle ſechs Pomeranzen und ſechs Citronen ſo dünn als möglich und reibe ſie hernach mit Zucker ab, um deren Wohlgeſchmack zu erlangen. Lege die Schalen vierundzwanzig Stunden lang in eine Flaſche Rum oder Branntwein und pfropfe dieſe zu. Drücke die Früchte über zwei Pfund Zucker aus und gieße drei Maß Waſſer und drei Schoppen friſche Milch ſiedend heiß daran, rühre den Rum darein und filtrire es durch einen Filtrirſack, bis es vollkommen klar iſt. Fülle es unmittelbar in Flaſchen und pfropfe dieſe zu.

Norfolkpunſch.

Lege in zwölf Maß Franzbranntwein die Schalen von dreißig Citronen und von dreißig Pomeranzen, ſo dünn geſchält, daß nicht das geringſte Weiße daran bleibt. Laß' ſie zwölf Stunden lang darin liegen. Halte achtzehn Maß kaltes Waſſer bereit, das gekocht hat, thue darein fünfzehn Pfund doppelt raffinirten Zucker und wenn es gut unter einander gemiſcht, gieße es über den Branntwein und die Schalen, und drücke den Saft von den Pomeranzen und von vierundzwanzig Citronen darein aus, miſche es gehörig, dann ſeihe es durch ein ſehr feines Haarſieb in ein ſehr reines Faß, in dem Branntwein war, und gieße ſechs Schoppen friſche Milch daran. Rühre es gut um und ſpunde das Faß feſt zu, laß' es ſechs Wochen lang in einem warmen Keller ſtehen und fülle dann die Flüſſigkeit in Flaſchen zum Gebrauche, wobei mit großer Sorgfalt darauf zu ſehen iſt, daß die Flaſchen vollkommen rein und trocken und die Pfröpfe von der beſten Qualität ſeien, auch feſt eingeſteckt werden. Dieſer Punſch hält ſich viele Jahre lang und wird durch das Lagern um deſto beſſer.

Eine andere Art.

Schäle ſechs Citronen und drei bittere Pomeranzen ſehr dünn, drücke den Saft in einen großen Theetopf aus, gieße ſechs Schoppen Branntwein, drei Schoppen weißen Wein und ebenſoviel Milch daran und lege ein und ein Viertelpfund Zucker darein. Miſche es unter einander und laß' es vierundzwanzig Stunden lang zugedeckt ſtehen, filtrire es durch einen Filtrirſack, bis es klar iſt, dann fülle es auf Flaſchen.

Digitized by Google

Shrub von weißen Johannisbeeren.

Schäle die Früchte und bereite ſie in einem Topfe wie zur Gallerte zu, ſeihe den Saft und nimm je ſechs Schoppen davon auf dritthalb Maß Rum und zwei Pfund Lumpenzucker, ſeihe es durch einen Gallerteſack.

Limonade, einen Tag vor dem Bedarfe zu bereiten.

Schäle zwei Dutzend ziemlich große Citronen (Limonen) ſo dünn als möglich, lege die Schalen von acht derſelben in neun Schoppen warmes, aber nicht ſiedendes Waſſer und decke es drei bis vier Stunden lang zu. Reibe etwas guten Zucker auf den Citronen ab, um die Eſſenz herauszuziehen, lege ihn in eine Porzellanſchüſſel und drücke den Saft der Citronen darein aus. Thue anderthalb Pfund guten Zucker daran, dann gieße das Waſſer über Obiges, nebſt zwei Maß ſiedend heiß gemachter Milch, miſche es unter einander und filtrire es durch einen Gallerteſack, bis es vollkommen klar iſt.

Eine andere Art.

Schäle eine Anzahl Citronen, je nach dem Verhältniſſe der Menge, die man bedarf, gieße warmes Waſſer an die Schalen, aber es iſt mehr Saft nöthig, als man Citronen zum Schälen bedarf. Während man dieſe einweichen läßt, koche Zucker und Waſſer zu einem guten Syrup mit einem ſtark geſchlagenen Eiweiß, wenn er aufkocht, gieße ein wenig kaltes Waſſer darein, ſetze ihn abermals zum Feuer und wenn er wieder aufkocht, nimm die Pfanne weg und laß' den Syrup ſich ſetzen. Iſt irgend ein Schaum vorhanden, ſo ſchöpfe ihn ab und gieße den Syrup klar von dem Bodenſatze an das Waſſer, in dem die Schalen einweichten und an den Citronenſaft, rühre es um und koſte es und thue noch ſo viel Waſſer daran, als nöthig iſt, um eine ſehr reiche Limonade zu bereiten. Befeuchte einen Filtrirſack, drücke ihn trocken aus, dann ſeihe die Flüſſigkeit durch, die ungewöhnlich gut iſt.

Limonade, die den Geſchmack und das Ausſehen von Gallerte hat.

Schäle zwei bittere Pomeranzen und ſechs Citronen ſo dünn als möglich und lege ſie vier Stunden lang in drei Schoppen warmes Waſſer. Koche fünf Viertelpfund Zucker in fünfthalb Schoppen Waſſer und ſchäume es ab. Thue die beiden Flüſſigkeiten an den Saft von ſechs Apfelſinen und von zwölf Citronen, rühre Alles gut um und laß' es durch einen Filtrirſack laufen, bis es klar iſt. Dann thue ein wenig Pomeranzenwaſſer daran, wenn man den Geſchmack liebt und wenn es nöthig iſt, noch mehr Zucker. Es hält ſich gut, wenn es gehörig zugepfropft wird.

Himbeereſſig.

Lege ein Pfund ſchöne Himbeeren in eine Porzellanſchüſſel und gieße drei Schoppen vom beſten weißen Weineſſig darüber, am folgenden Tage ſeihe die Flüſſigkeit an ein Pfund friſche Himbeeren, wiederhole am nächſten Tage daſſelbe, aber zerdrücke die Früchte nicht, ſondern laß' blos den Saft ſo gut als möglich davon ablaufen.

Digitized by Google

Melkerei und Geflügelhof.

Melkerei (Käserei).

In der Regel sind die Dienstboten jeder Landesgegend mit der besten Behandlungsweise der Butter und des Käses der betreffenden Gegend bekannt, dennoch mögen folgende Winke nicht verwerflich sein, um auch die Hausfrauen einigermaßen davon zu unterrichten.

Bemerkungen über die Behandlung der Kühe ꝛc.

Die Kühe erfordern eine sorgfältige Behandlung; wenn ihre Zitzen wund sind, so muß man sie zwei Mal täglich in warmem Wasser einweichen und entweder mit erweichender Salbe oder mit Branntwein mit Wasser vermischt behandeln. Im ersten Falle ist große Reinlichkeit nothwendig. Die Milch muß über diese Zeit den Schweinen gegeben werden.

Wenn die Milch in die Melkerei gebracht wird, so muß sie geseihet und in reine Töpfe geleert werden und zwar Winters unmittelbar, Sommers aber nicht, bevor sie abgekühlt ist. Weißes Irdengeschirr verdient den Vorzug, da das rothe porös ist und nicht so durchaus erwärmt werden kann.

In einer Melkerei muß der Reinlichkeit die größtmögliche Sorgfalt zugewandt werden, alle Geräthschaften, Bänke, Tische und der Boden sind vollkommen reinlich zu erhalten und über alle Theile muß sehr oft kaltes Wasser gegossen werden. Es müssen vor den Fenstern Läden angebracht sein, um die Sonne und die warme Luft abzuhalten. Wenn man Fleisch in einer Melkerei aufhängt, so verdirbt die Milch.

Die Kühe sind zu einer regelmäßigen und frühen Tagesstunde zu melken und die Euter ganz zu leeren, sonst nimmt die Menge ab. Die Menge der Milch hängt von vielen Ursachen ab, wie von der Güte, Abkunft und Gesundheit der Kuh, der Weide, der Länge der Zeit vom Kalben, davon, daß reichlicher Vorrath an frischem Wasser in dem Felde vorhanden ist, wohin sie auf die Weide getrieben wird ꝛc. Ein Wechsel mit der Weide ist sehr förderlich. Wenn man die Kühe zwei bis drei Wochen vor dem Kalben besonders gut füttert, so geben sie hernach desto reichlicher Milch.

Zur Käsebereitung sollten die Kühe zwischen Mariä Verkündigung und dem Monat Mai kalben, damit man um diese Zeit eine größere Menge Milch bekomme, in Herrenfamilien aber sollten ein Paar im August oder September kalben, damit man im Winter gehörigen Vorrath habe. Bei guten Weiden beträgt das Milcherzeugniß in einer Melkerei im Durchschnitte ungefähr sieben Maß täglich von jeder Kuh, von Mariä Verkündigung an bis Michaelis und von da an bis Weihnachten täglich etwa drittehalb Maß. Die Kühe von guter Zucht bleiben ergiebige Milchkühe bis zum vierzehnten oder fünfzehnten Jahre.

Will man ein Kalb aufziehen, so muß es längstens nach einer Woche von der Kuh weggebunden werden, sonst macht es viele Beschwerde, weil es schwer hält, es daran zu gewöhnen, Milch aus einem Topfe zu trinken. Man nehme es Morgens von der Kuh und lasse es bis zum folgenden Morgen ohne Futter, dann wird es, weil es hungerig geworden, ohne

Digitized by Google

Anſtand trinken. Abgerahmte Milch und friſche Molken, gerade ſo warm, wie friſche gemolkene Milch, muß man dem Kalbe zwei Mal täglich in der erforderlichen Menge geben. Wenn die Milch rar iſt, ſo thut es auch dünner Haferſchleim mit Milch. Im Anfange muß man das Kalb blos bei Tag heraus laſſen und es Abends und Morgens füttern.

Wenn die Familie abweſend iſt, oder man nicht viel Rahm nöthig hat, ſo wird eine ſorgfältige Milchmagd die Gelegenheit ergreifen, für den Wintervorrath zu ſorgen, ſie muß ein Rechnungsbuch führen oder es führen laſſen, um den Ertrag einer jeden Woche aufzuſchreiben und die eingemachte Butter (oder das Schmalz) notiren. Das Gewicht, welches einen Topf faßt, ſollte in der Töpferei an demſelben bezeichnet werden. In einem andern Theile des Buches muß ſie den Stand des Geflügelhofes und den wöchentlichen Verbrauch aufzeichnen.

Bemerkungen hinſichtlich des Käſes.

Dieſer wohlbekannte Artikel iſt nach der Weide, auf der die Kühe gehen, oder überhaupt nach dem Futter, mit dem ſie gefüttert werden, verſchieden. Die Verſchiedenheit der Bereitungsweiſe trägt ebenfalls ein Anſehnliches bei und man wird einen guten oder ſchlechten Käſe der betreffenden Art bekommen, je nachdem deſſen Bereitung gewandten oder ungewandten Händen übertragen iſt, dennoch hängt immer Vieles von dem erſterwähnten Umſtande ab. Ein und daſſelbe Land ergibt ſelten ſehr gute Butter und beſonders guten Käſe, allein gehörige Sorgfalt kann doch wenigſtens bewirken, daß der eine ziemlich gut wird, während der andere durch ſeine Vortrefflichkeit ſich auszeichnet.

Wenn das eine Produkt nicht ſo gut iſt, als das andere, ſo kann durch Aufmerkſamkeit und Veränderung der Verfahrungsweiſe das Geringere weſentlich verbeſſert werden. Es herrſcht in der Regel nur zu viel Vorurtheil hinſichtlich althergebrachter Gebräuche unter den in einer Melkerei angeſtellten Leuten, um ſie zu beſtimmen, dieſe fahren zu laſſen und ihnen neue empfehlen zu können, dieß erfordert daher die beſondere Aufſicht des Vorgeſetzten. Ein Gutsbeſitzer hat die Koſten nicht geſcheut, ſich Kühe aus den verſchiedenen Gegenden Englands zu verſchaffen, die wegen ihrer guten Käſe berühmt ſind und das Ergebniß war, daß er ſo guten Käſe zu Stande brachte, daß er nicht im Geringſten hinter denen von Cheſhire, Glouceſter, Nord-Wiltſhire, Chedder und vielen andern guten Sorten zurückblieb. Da nun die Kühe hier alle auf ein und demſelben Gute ſich befinden, ſo ſcheint daraus hervorzugehen, daß die Bereitungsart die Haupturſache von der Verſchiedenheit des Wohlgeſchmackes ſein müſſe, außerdem hängt auch Vieles von der Größe der Laibe und der Art, ſie aufzubewahren, ab.

Käſe, der auf demſelben Gute von neugemolkener, abgeſchäumter oder vermiſchter Milch bereitet worden, iſt nicht allein an Fettigkeit, ſondern auch an Wohlgeſchmack weſentlich verſchieden. Wem daher in einer Herrenfamilie die Aufſicht obliegt, der muß in Erwägung ziehen, auf welche Weiſe die Behandlung zum größten Nutzen vorzunehmen ſei. Selbſt von wenigen Kühen kann geſchätzter Käſe bei mittelmäßiger Weide erlangt werden, wenn man das Ganze von zwei Theilen Milch nimmt und die

Digitized by Google

Dicke des Faſſes mit der Quantität im Einklange ſteht, ſtatt daß man ein breites und flaches dazu nimmt, weil der Käſe im erſtern viel mürber wird. Die Zugabe von einem Pfunde friſcher Butter von guter Qualität verurſacht, daß der Käſe von einem Gute, das einen magern Boden hat, eine von dem ſehr verſchiedene Qualität erlangt, die früher auf demſelben erzeugt wurde.

Einige Käſe auf dieſe Art bereitet, wenn die Witterung nicht ſehr heiß iſt und wenn die Kühe in vollem Futter ſtehen, geben eine ſehr vortheilhafte Speiſe für den Gaſttiſch. Käſe zum gewöhnlichen Hausbrauche kann man ſehr gut mit zwei Theilen abgerahmter und einem Theile friſch gemolkener Milch bereiten, oder bei gutem Boden, von der abgerahmten Milch allein.

Käſelab zu bereiten, um die Milch gerinnen zu laſſen.

Nimm den Magen aus einem Kalbe, gleich nachdem es geſchlachtet, und reibe ihn innen und außen mit Salz ein, nachdem er von dem Lab gereinigt iſt, den man ſtets darin findet. Laß' ihn einige Stunden lang trocknen, dann nähe ihn, mit zwei guten Händen voll Salz darin, zu, oder ſtecke ihn, gut geſalzen, an einen Stock, oder halte ihn in dem Salze feucht und weiche ihn ein, was durch friſches Waſſer über und über geſchehen wird.

Eine andere Art.

Reinige den Magen wie vor, am folgenden Tage nimm ſechs Schoppen friſches Quellwaſſer und lege darein eine Hand voll Hagedornknoſpen, ebenſoviel Hagebutten, gleichviel Roſenblätter, einen Zimmtſtengel, vierzig Gewürznelken, vier Blättchen Muskatenblüthe, einen Majoranſtengel und zwei große Eßlöffel voll Salz. Laß' dieß gelinde auf vierthalb Schoppen Waſſer einkochen, ſeihe es ab und wenn es nur noch milchwarm iſt, gieße es über den Magen. Schneide eine Citrone darein auf, laß' es zwei Tage lang ſtehen, ſeihe es abermals und fülle es auf Flaſchen zum Gebrauche. Es hält ſich wenigſtens ein ganzes Jahr lang gut und hat einen ſehr feinen Wohlgeſchmack. Man kann an das Obige jedes beliebige Gewürzkraut thun. Es muß ziemlich geſalzen, darf aber nicht zur Pökelbrühe werden. Ein wenig davon reicht hin, um eine Milch gerinnen zu machen. Salze den Magen abermals ein paar Wochen lang ein und trockne ihn auf quer ausgeſpannten Stäben, dann iſt er wieder ſo ſtark als je. Bewahre ihn an keinem warmen Orte auf, wenn er trocken iſt.

Käſe zu bereiten.

Gieße die Milch in eine große Kufe und wärme ſie theilweiſe, bis ſie einen Wärmegrad erreicht hat, der friſch gemolkener Milch ganz gleich iſt, wenn man ſie zu warm macht, ſo wird der Käſe zäh. Thue ſo viel Lab darein, als nöthig iſt, um ſie gerinnen zu laſſen und decke ſie zu. Laß' ſie ſtehen, bis ſie vollſtändig geronnen iſt, dann ſtoße das Geronnene mehrere Male mit der Rahmſchüſſel hinab und laß' es ſich abſondern, halte es aber immerfort bedeckt. Es gibt zweierlei Verfahrungsweiſen, um die geronnene Milch zu zerbrechen und es offenbart ſich auch ein Unterſchied im Geſchmacke des Käſes, je nachdem die eine oder andere angewendet wird. Die eine

Digitized by Google

beſteht darin, die geronnene Milch ſehr ſachte mit den Händen an der Seite der Kufe aufzuhäufen, indem man die Molken durch die Finger abfließen läßt, bis ſie gänzlich gereinigt iſt und dieſe abſchöpft, ſowie ſie ſich anſammeln. Nach der andern Verfahrungsweiſe ſammelt man die Molken dadurch, daß man die geronnene Milch zerbricht, dieſe letzte Methode beraubt ſie vieler Fetttheile und iſt daher weniger geeignet.

Stelle das Faß auf eine Leiter über der Kufe und fülle es mit der Rahmkelle mit geronnener Milch, drücke dieſe feſt mit der Hand und thue mehr hinzu, wenn ſie ſinkt, ſchließlich muß ſie zwei Zoll hoch über dem Rande gelaſſen werden. Ehe das Käſefaß gefüllt wird, muß man das Käſetuch auf den Boden legen, und wenn es voll iſt, glatt über alle Seiten herziehen.

Zum Einſetzen des Käſes gibt es ebenfalls zweierlei Verfahrungsweiſen, die eine, indem man das Salz unter die geronnene Milch miſcht, ſo lange dieſe in der Kufe iſt, nachdem die Molken abgeſchöpft; die andere, indem man es in das Faß ſchüttet und die geronnene Milch mit ihm in Stücke zerbröckelt, nachdem das erſtere die letztere mittelſt Drückens mit der Hand getrocknet hat. Das erſte Verfahren ſcheint aus manchen Rückſichten das beſſere, doch nicht aus allen und man muß ſich deßhalb durch den in der betreffenden Gegend üblichen Gebrauch beſtimmen laſſen. Lege ein Bret unter oder auf das Faß und ſtelle es in die Preſſe, nach zwei Stunden nimm es heraus und lege ein friſches Käſetuch darum, preſſe den Käſe abermals acht bis neun Stunden lang, dann ſalze ihn durchaus und lege ihn wieder in das Faß und laß' ihn vierzehn bis ſechzehn Stunden lang in der Preſſe, ſorge, daß die zuletzt bereiteten Käſe unterliegen. Ehe man ſie das letzte Mal in das Faß legt, ſchäle die Ränder ab, wenn ſie nicht glatt ausſehen. Das Faß muß an den Seiten und am Boden Oeffnungen haben, damit alle Molken ablaufen können. Lege reine Breter darauf und darunter, wechſle mit ihnen und brühe ſie.

Käſe unverſehrt aufzubewahren.

Waſche ihn in warmen Molken, wenn welche zu haben ſind, wiſche ihn ein Mal monatlich ab und hebe ihn in einer Raufe auf. Wenn man ihn reif werden laſſen will, ſo wird dieß ein feuchter Keller befördern. Wird ein ganzer Käſelaib angeſchnitten, ſo muß die größere Quantität innen mit Butter beſtrichen und die äußere abgewiſcht werden, wenn er ſich gut halten ſoll. Um den in täglichem Gebrauche befindlichen Käſe feucht zu erhalten, winde ein reines Tuch in kaltem Waſſer aus und wickele den Käſe darein, wenn er von der Tafel kommt. Trockenen Käſe kann man vortheilhaft gebrauchen, um ihn über Maccaroni zu reiben. Dieſe Bemerkungen haben zum Zwecke, obige Artikel weniger koſtſpielig zu machen, da in den meiſten Familien, wo ſie gebraucht werden, ſonſt viel zu Grunde geht.

Salbeikäſe.

Stoße die Knoſpen von jungem rothem Salbei, nebſt einigen Spinatblättern, in einem Mörſer und preſſe den Saft aus, miſche ihn mit dem Lab in der Milch mehr oder weniger, je nachdem man Farbe oder Geſchmack deſſelben liebt, wenn die Milch geronnen, zerdrücke ſie ſachte und lege ſie

Digitized by Google

in das Faß, bis sie zwei Zoll über dasselbe gepreßt ist. Presse den Käse acht bis zehn Stunden lang, salze ihn und wende ihn jeden Tag um.

Rahmkäse.

Thue drei Maß Nachmilch, d. h. das Letzte von der Milch, mit zwei Eßlöffeln voll Lab zusammen. Wenn die Milch geronnen ist, stoße sie mit der Rührschüssel zwei oder drei Mal zusammen, aber nur, um sie zu zerbrechen. Laß' sie zwei Stunden lang stehen, dann breite ein Käsetuch über ein Sieb aus, thue die geronnene Milch darauf und laß' die Molken ablaufen, zerdrücke die geronnene Milch ein wenig mit der Hand, bringe sie in ein Faß und lege ein Zweipfundgewicht darauf. Laß' den Käse zwölf Stunden lang stehen, dann nimm ihn heraus und umbinde ihn mit einer Binde. Wende ihn alle Tage von einem Brete auf ein anderes, bis er trocken ist, bedecke ihn mit Nesseln, oder reinen Ampferblättern und lege ihn zwischen zwei Zinnteller zum Reifen. Wenn die Witterung warm ist, so wird er in drei Wochen fertig sein.

Eine andere Art.

Mache einen Kessel voll Wasser siedend, dann gieße in eine Pfanne drei Maß frische Milch, anderthalb Maß kaltes und anderthalb Maß warmes Wasser, wenn dieß gehörig erwärmt ist, so thue so viel Lab darein, daß es in zwanzig Minuten gerinnt, sowie ein Stückchen Zucker. Nachdem es geronnen, stoße die Rührschüssel drei bis vier Mal darein und laß' sie auf der geronnenen Milch. Nach ein paar Stunden schöpfe diese in das Faß, ohne sie anzurühren, lege ein Zweipfundgewicht darauf, wenn die Molken abgelaufen und das Faß trocken ist.

Noch eine andere Art.

Thue so viel Salz an eine Maß rohen Rahm, um ihn zu würzen, rühre ihn gut um und gieße ihn in ein Sieb, in dem ein Käsetuch, drei bis vier Mal zusammengelegt, auf dem Boden ausgebreitet worden. Wenn der Käse hart wird, so bedecke ihn mit Nesseln und einem Zinnteller.

Binsenrahmkäse (Backsteinkäse).

Thue an drei Schoppen frischen Rahm anderthalb Schoppen frische Milch, die so viel erwärmt worden, um den Rahm gehörig warm zu machen, ein Stückchen Zucker und ein wenig Lab.

Stelle dieß an das Feuer, bis es gerinnt, fülle es in ein aus Weizenstroh oder Binsen in Gestalt eines Backsteines geflochtenes Gefäß. Halte zwei flachgeflochtene viereckige Stroh- oder Binsenplatten bereit und bedecke das Gefäß unten und oben damit. Am folgenden Tage nimm den Käse heraus und laß' ihn reifen, wie oben. Ein Halbpfundgewicht reicht zum Beschweren hin.

Eine andere Art.

Nimm anderthalb Schoppen sehr dicken sauern Rahm ab, bedecke zwei Teller mit einer Serviette und gieße in jedes die Hälfte, laß' es zwölf Stunden lang stehen, dann bringe es auf eine frische Serviette in Einen Teller und bedecke es damit, dieß muß alle zwölf Stunden wiederholt wer-

Digitized by Google

den, bis man findet, daß der Käse anfängt, trocken zu werden, dann laß' ihn mit Nußblättern reifen, nach zehn Tagen wird er fertig sein.

Frische Nesseln, oder zwei Zinnteller reifen den Rahmkäse sehr gut.

Bemerkungen über die Butter.

Es gibt keinen Gegenstand des Hausbedarfes, der mehr im Gebrauche von größerer Verschiedenheit in der Güte, dessen mehr oder minder gute Eigenschaft von bedeutenderm Einflusse und bei dem Sparsamkeit nothwendiger ist, als dieser. Die Süßigkeit der Butter leidet dadurch nicht Noth, wenn der Rahm sauer wird, aus dem man sie bereitet. Wenn die Kühe mit Rüben oder Kohl gefüttert werden, so ist der Geschmack sehr unangenehm und man hat die folgenden Verfahrungsweisen mit Nutzen versucht, um dieß zu verhüten:

Wenn die Milch in die Gefäße geseiht wird, so nimm auf je vierzehn und ein halb Maß dritthalb Maß siedendes Wasser, oder löse zwei Loth Salpeter in anderthalb Schoppen Quellwasser auf und thue drei Achtelschoppen davon an je sechs und dreißig Maß Milch, oder behalte beim Buttern drei Achtelschoppen von dem sauern Rahm zurück und thue ihn in einen gut ausgebrühten Topf, in dem der nächste Rahm zu sammeln ist, rühre dieß gut um und verfahre so mit jeder neuen Zuthat.

Butter zu bereiten.

Während des Sommers rahme die Milch ab, so lange die Sonne die Melkerei nicht erwärmt hat, in dieser Jahreszeit muß man sie vierundzwanzig Stunden lang vor dem Abrahmen stehen lassen und achtundvierzig im Winter. Stelle den Rahmtopf in einen sehr kalten Keller, wenn die Melkerei nicht noch kälter ist. Kann man nicht jeden Tag buttern, so gieße den Rahm in ausgebrühte frische Töpfe um, unterlaß aber niemals, wenigstens zwei Mal in der Woche zu buttern. Wo möglich stelle das Butterfaß in den Luftzug und wenn es kein Rührfaß ist, setze es zwei Fuß tief in eine Kufe mit Wasser, dieß wird der Butter Festigkeit geben. Ist die Butter gekommen, so gieße die Buttermilch ab und lege die Butter in ein frisch ausgebrühetes irdenes Gefäß oder in Kufen, die in kaltem Wasser gelegen. Gieße Wasser daran und laß' sie liegen, damit sie einige Härte erlange, ehe sie verarbeitet wird; dann wechsle das Wasser und klopfe sie mit flachen Bretern so vollständig, daß nicht der geringste Geschmack von Buttermilch zurückbleibt und daß das Wasser, das oft gewechselt werden muß, ganz rein in Farbe ist. Dann verarbeite etwas Salz darein, wäge sie und mache sie in Formen, lege sie in kaltes Wasser in einen irdenen Topf mit Deckel, wo möglich von dem gelben Geschirre. Dadurch erlangt man sehr hübsche und kühle Butter beim heißesten Wetter. Die Butter erfordert bei warmer Witterung mehr Verarbeitung, als bei kalter, aber nie darf ein Theilchen Buttermilch, oder ein saurer Geschmack daran bleiben, wie dieß zuweilen der Fall ist.

Butter aufzubewahren.

Nimm zwei Theile vom besten Kochsalz, einen Theil guten Hutzucker und einen Theil Salpeter, stoße Alles wohl zusammen. Auf ein Pfund durchaus von der Milch gereinigter Butter nimm zwei Loth von dieser

Digitized by Google

Zuſammenſetzung, arbeite es gut unter einander und fülle es in einen Topf wenn es feſt und kalt geworden.

So eingemachte Butter hält ſich am beſten, darf aber nicht vor einem Monat gebraucht werden. Man muß ſie ferne von der Luft halten und bewahrt ſie am beſten in ſehr gut glaſirtem Irdengeſchirr, das je zehn bis fünfzehn Pfund hält.

Die beſte Art, Butter für den Winter aufzubewahren.

Iſt die Butter zubereitet worden, wie oben vorgeſchrieben, ſo nimm zwei Theile vom beſten Kochſalz, einen Theil guten Hutzucker und einen Theil Salpeter, gut unter einander geſtoßen und vermiſcht. Von dieſer Zuſammenſetzung nimm zwei Loth auf ein Pfund Butter und verarbeite es in eine Maſſe. Preſſe es in die Töpfe, wenn die Butter kühl geworden; das Reiben, obwohl ſie nicht mit den Händen berührt werden, macht ſie weich. Die Töpfe ſollten je zehn bis zwölf Pfund halten. Lege etwas Salz darauf, und wenn dieſes ſich in Brühe verwandelt hat und die Butter nicht ganz davon bedeckt iſt, ſo thue etwas ſcharfes Salz und Waſſer hinzu. Man braucht ſie dann blos vor dem Staube zu bedecken.

Rahm zu Molkenbutter zuzubereiten.

Laß' die Molken einen Tag und eine Nacht ſtehen, rahme ſie ab und fahre ſo fort, bis man genug hat, dann ſiede ſie und gieße ſie in ein oder zwei Töpfe mit kaltem Waſſer. Wenn der Rahm emporſteigt, ſchöpfe ihn ab, bis keiner mehr kommt, dann buttere ihn. Wo man Käſe von friſcher Milch täglich bereitet, da kann Molkenbutter zum gewöhnlichen und augenblicklichen Gebrauche mit Vortheil benützt werden.

Rahm zu brühen, wie es in Weſtengland üblich iſt.

Laß' die Milch im Winter vierundzwanzig Stunden lang, im Sommer wenigſtens zwölf Stunden lang ſtehen, dann ſtelle den Milchtopf auf einen warmen Herd, wenn einer da iſt, wo nicht, ſo ſetze ihn in einen weiten Meſſingkeſſel mit warmem Waſſer, der groß genug iſt, um den Topf zu faſſen. Er muß über dem Feuer bleiben, bis er ganz warm iſt, darf aber unter keinen Umſtänden ſieden, oder es wird anſtatt Rahm Schaum auf der Milch entſtehen. Man wird es daran erkennen, ob die Milch genug erwärmt, wenn die Wellen auf der Oberfläche dick ausſehen und ein Ring um den Topf ſich verbreitet, der ſo groß iſt wie der Boden. Die zum Brühen des Rahmes erforderliche Zeit hängt von der Größe des Topfes und von der Hitze des Feuers ab, je gelinder die letzte, deſto beſſer. Bringe den Topf nach dem Brühen in die Melkerei zurück und rahme ihn am folgenden Tage ab. Bei kaltem Wetter kann man ihn ſechs und dreißig Stunden lang ſtehen laſſen.

In Devonſhire wird die Butter gewöhnlich aus Rahm gemacht, der auf dieſe Weiſe bereitet worden, und wenn man ſie gehörig behandelt, wird ſie ſehr feſt.

Buttermilch.

Sie iſt, von ſüßem Rahme bereitet, eine köſtliche und ſehr geſunde Speiſe. Wer ſaure Buttermilch liebt, findet dieſe noch leichter und ſie wird für Schwindſüchtige noch wohlthätiger gehalten.

Digitized by Google

Wenn die Buttermilch nicht sehr sauer, so ist sie auch gut anstatt Rahm zu Früchten zu speisen, nachdem man sie mit weißem Zucker versüßt und ein klein wenig Milch daran gemischt hat. Gleicherweise kann man sie statt desselben zu Kuchen und Reispuddings nehmen, und es ist natürlich immer haushälterischer zu buttern, ehe der Rahm zu alt geworden, ausgenommen, wenn man die Milch zum Futter für Ferkel bestimmt.

Milch und Rahm aufzubewahren.

Bei warmer Witterung, wo es schwer hält, Milch vor dem Sauerwerden zu bewahren und den Rahm zu verderben, kann man sie vollkommen süß erhalten, wenn man die frisch gemolkene Milch sehr gelinde brüht, ohne sie zu sieden und sie in der irdenen Schüssel oder dem Topfe stehen läßt, worin sie gebrüht worden. Dieses Verfahren wird in Devonshire befolgt, und zu Butter, sowie zum Kaffee, Thee ꝛc. kann man in kleinen Quantitäten ebenso damit verfahren. Bereits abgeschöpfter Rahm kann vierundzwanzig Stunden lang aufbewahrt werden, wenn man ihn ohne Zucker brüht, und wenn man so viel gestoßenen Lumpenzucker daran thut, um ihn ziemlich süß zu machen, so wird er sich zwei Tage lang gut halten, wenn er an einen kühlen Ort gestellt wird.

Rahmsyrup

kann wie vor aufbewahrt werden, wenn man fünf Viertelpfund Zucker auf anderthalb Schoppen vollkommen frischen Rahm nimmt, laß' ihn zwei bis drei Stunden lang an einem kühlen Orte stehen, dann gieße ihn in Fläschchen, die zwei bis vier Loth halten und pfropfe sie fest zu. Auf diese Weise hält er sich mehrere Wochen lang und wird sich auf Reisen sehr nützlich erproben.

Gallino geronnene Milch und Molken, auf italienische Art.

Nimm eine Anzahl von den rauhen Häuten, welche den Magen der Trut- und Haushühner umgeben, reinige sie von den Kieseln, die sie enthalten, reibe sie gut mit Salz ein und hänge sie zum Trocknen auf. Dieß gibt eine zartere und schmackhaftere geronnene Milch als gewöhnliches Lab. Will man davon Gebrauch machen, so brich einige Stückchen von der Haut ab und gieße ein wenig siedendes Wasser darüber, nach acht bis neun Stunden kann man die Brühe gebrauchen, wie das Lab.

Butter auf dem Markte zu wählen.

Wenn es gesalzene Butter ist, stoße ein Messer darein und rieche daran nachdem es herausgezogen, ist der Geruch nur ein wenig ranzig oder widerlich, so ist sie schlecht. Da die Butter zu verschiedenen Zeiten bereitet wird, so werden die Lagen in den Fässern sehr verschieden sein und man wird nicht leicht an die guten kommen, wenn man nicht die Reifen abnimmt und die Butter zwischen den Dauben kostet. Frische Butter muß gleich einem Blumenstrauße riechen und durchaus von gleicher Farbe sein, hat sie einen sauern Geruch, so ist sie nicht gehörig gewaschen worden, ist sie äderig und offen, so ist sie wahrscheinlich mit einer ältern oder geringern vermischt worden.

Digitized by Google

Geflügelhof.

Behandlung der Hühner.

Wenn man schöne Hühner haben will, so ist es nothwendig, eine gute Brut zu wählen und ihnen die gehörige Sorge zu schenken. Man muß sich freilich in der Wahl nach dem Geschmacke leiten lassen, doch ist es immer wünschenswerth, eine schöne große Gattung zu haben. Die schwarzen sind sehr saftig, aber nicht so entsprechend zum Sieden, da ihre Füße dieselbe Farbe haben. Man muß die Hühner so viel als möglich zu derselben Stunde und an demselben Orte füttern. Kartoffeln in der Schale in ein wenig Wasser gesotten, dann aufgeschnitten und entweder mit abgerahmter Milch angefeuchtet, oder auch nicht, bilden eines der besten Futter. Truthühner und Haushühner gedeihen dabei auffallend. Die Milch darf aber nicht sauer sein.

Das beste Alter, um eine Henne zum Brüten zu setzen, ist vom zweiten bis zum fünften Jahre und man muß sich die Hennen merken, die am besten brüten, die aber, die nicht fest sitzen bleiben und sorglos gegen ihre Jungen sind, zum Legen behalten. Man muß jedoch den Thieren die Gerechtigkeit wiederfahren lassen, daß es nur wenige Beispiele gibt, daß sie ihre Jungen vernachläßigen.

Die Hennen sitzen zwanzig Tage. Man muß sowohl zum Legen als zum Brüten passende Plätze auswählen. Wenn man das Hühnerhaus nicht gehörig vor dem Marder ꝛc. sichert, so werden die Eier ausgesaugt und das Geflügel umgebracht.

Gewöhnlich gibt man solchen Hennen den Vorzug, welche Schöpfe auf den Köpfen haben, solche, die krähen, hält man nicht für vortheilhaft. Einige hübsche junge Hühner sollte man jedes Jahr nachziehen, um einen Grundstock von guten Bruthennen zu erhalten, durch diese Sorgfalt und durch Entfernung schlechter Leghennen und sorgloser Zuchthennen behält man immer eine gute Brut.

Man muß die Hennen eine Zeit lang legen lassen, ehe man sie zum Brüten setzt, was vom Ende Februar an bis zum Anfange des Mai geschehen muß. So lange die Hennen legen, müssen sie gut gefüttert werden und zuweilen mit Hafer.

Man kann den ganzen Sommer über Hühner ausbrüten lassen, aber die späten Bruten erfordern viele Pflege, bis sie einige Stärke erlangt haben.

Wenn man einer Henne Eier von irgend einer andern Gattung mit einigen von ihren eigenen unterlegt, so ist darauf zu sehen, daß man ihre eigenen um so viele Tage später unterlege, als ein Unterschied in der Länge der Zeit ihres Brütens stattfindet. Truthühner und Enten sitzen dreißig Tage. Wähle zum Ausbrüten klare Eier und eine solche Zahl, die sie gehörig bedecken kann. Wenn die Eier sehr groß sind, so haben sie zuweilen zwei Dotter und in diesem Falle wird natürlich keines ausgebrütet. Zehn bis zwölf Eier sind völlig hinreichend.

Ein Hühnerhaus muß groß und hoch sein und häufig gereinigt werden,

Digitized by Google

ſonſt nimmt das Ungeziefer ſehr überhand. Während des Brütens dürfen die Hennen jedoch nicht geſtört werden, denn, wenn man ſie erſchreckt, ſo verlaſſen ſie oft ihr Neſt. Wermuth und Raute ſollte reichlich um die Hühnerhäuſer herum gepflanzt werden, vom erſten muß etwas geſotten und auf dem Boden umhergeſtreut werden, der von glatter Erde und nicht gepflaſtert ſein darf. Die Fenſter des Hauſes ſind der aufgehenden Sonne zu öffnen und an der Thüre iſt eine Oeffnung anzubringen, um das kleinere Geflügel aus- und eingehen zu laſſen, die größere Thiere kann man beim Oeffnen der Thüre aus- und einlaſſen. Ein kleines Schiebebret zum Verſchließen der Thüre, wenn das Geflügel aufgeſeſſen, reicht hin, um die kleinern Raubthiere abzuhalten, Verheerungen anzurichten und eine ſtarke Thür mit einem Schloſſe kann einigermaßen verhindern, daß menſchliche Eingriffe geſchehen.

Wenn einige der jungen Hühner lange vor den andern ausſchlüpfen, ſo kann es nothwendig werden, ſie in einem Korbe mit Wolle aufzubewahren, bis die andern aufgebrütet ſind. Den Tag nach dem Ausbrüten gibt man ihnen einige weiße Brodkrumen und kleine, am beſten zerquetſchte Hafergrütze in Milch eingeweicht. Sowie ſie ein wenig erſtarkt ſind, muß man ſie mit geronnener Milch, klein geſchnittenen Käſerinden, oder irgend einem weichen, aber nicht ſauern Futter nähren und ihnen zwei Mal täglich reines Waſſer zu trinken geben. Man halte die Henne unter einem Hühnerkorbe, bis daß die Hühner ſtark genug ſind, um ſie im Freien zu begleiten, was in zwei bis drei Wochen der Fall ſein wird und füttere die Hennen gut.

Das Futter der Hühner gelangt zuerſt in ihren Kropf, wo es erweicht wird und dann erſt in den Magen, der es durch fortwährende Reibung noch mehr zermalmt, was durch kleine Steine erleichtert wird, die man gewöhnlich darin findet und die zur Verdauung des Futters beitragen.

Wenn eine brütende Henne durch Ungeziefer beläſtigt wird, ſo muß man ſie mit einem Abſud von weißen Wolfsbohnen waſchen. Der Pipps der Hühner wird durch das Trinken von unreinem Waſſer oder den Genuß von unreinem Futter verurſacht. Eine weiße dünne Schuppe auf der Zunge iſt das Kennzeichen davon. Reiße die Schuppen mit dem Nagel ab und reibe die Zunge mit etwas Salz, dann wird das Uebel ſich heben.

Man thut gut, wenn man einem auf dem Gute oder im Stalle verwendeten Jungen für jedes Dutzend Eier, das er bringt, ein paar Kreuzer ſchenkt, es liegt dann in ſeinem Intereſſe, darauf zu ſehen, daß ſie nicht abhanden kommen, was Niemand außer einem Menſchen in ſeiner Lage verhindern kann und die Eier ſind dann immer noch wohlfeil genug.

Alte oder junge Hühner in vier bis fünf Tagen fett zu machen.

Stelle Reis mit abgerahmter Milch zum Feuer, aber nur ſo viel, als man in Einem Tage braucht. Laß' es kochen, bis der Reis ganz aufgelaufen iſt, man kann auch ein paar Theelöffel voll Zucker daran thun, es iſt jedoch auch ohne dieſen gut. Füttere ſie drei Mal täglich damit in gewöhnlichen Töpfen und gib ihnen nur ſo viel, um ſie auf ein Mal ganz zu füttern. Wenn man dieſes Futter friſch anmacht, ſo ſtelle die Töpfe zuvor in Waſſer,

Digitized by Google

damit das Geflügel keine Säure bekomme, was sie am Fettwerden hinderte. Gib ihnen reines Wasser, oder die Milch vom Reis zu trinken, je weniger feucht der letztere aber ist, nachdem er vollkommen eingeweicht, um so besser ist es. Durch dieses Verfahren erlangt das Fleisch ein reines Weiß, das ihm kein anderes Futter mittheilt, und wenn man in Betracht zieht, wie weit ein Pfund reicht und wie viel Zeit durch diese Verfahrungsweise erspart wird, so wird man finden, daß sie nicht theurer ist, als die Mast mit Gerstenmehl oder dergleichen. Das Hühnerhaus muß jeden Tag gesäubert und dem Geflügel sechzehn Stunden lang, ehe es abgethan wird, kein Futter gegeben werden.

Eier auf dem Markte auszulesen und sie aufzubewahren.

Bringe das breite Ende des Eies auf die Zunge, und wenn es sich warm anfühlt, so ist es frisch. In neu gelegten Eiern findet sich ein kleiner Zwischenraum zwischen der Haut und der Schale, die mit Luft gefüllt und an der Spitze dem bloßen Auge wahrnehmbar ist. Wenn man im Sonnen- oder Kerzenlichte durch ein Ei sieht, so wird es ziemlich klar aussehen, wenn es frisch ist. Wenn sie zittern, so sind sie nicht frisch.

Die Eier sind am wohlfeilsten einzukaufen, wenn die Hennen im Frühjahre vor dem Brüten zu legen anfangen, um Fastnacht und Ostern werden sie theure. Man kann sie frisch aufbewahren, indem man sie in siedendes Wasser taucht und alsbald wieder herausnimmt, oder, indem man die Schale mit Oel bestreicht, beide Wege dienen dazu, die Luft abzuhalten, sie zu durchziehen, oder, indem man sie auf Gesimsen aufbewahrt, in denen kleine Höhlungen, je um ein Ei zu fassen, angebracht sind und sie jeden Tagen umwendet, oder endlich, indem man sie dicht in ein Fäßchen packt und mit starkem Kalkwasser bedeckt.

Federn.

In Städten kommt das Geflügel in der Regel bereits gerupft auf den Markt, so daß die Federn, die man zuweilen von ungepflücktem erlangt, bei Seite geworfen werden, man muß aber die Anordnung treffen, daß sie in einer Kufe frei von Feuchtigkeit aufbewahrt und wenn sie getrocknet sind, in kleinen Quantitäten in Papierdüten gelegt werden, frische darf man nie zu den trockenen legen, sonst verursachen sie einen schimmeligen Geruch, man muß vielmehr dasselbe Verfahren mit ihnen beobachten. Nach einigen Monaten kann man sie zum Füllen von Betten verwenden.

Enten

fangen gewöhnlich im Februar an zu legen. Man muß ihnen die Eier jeden Tag wegnehmen, eines ausgenommen, bis sie eine Neigung zeigen, sitzen zu bleiben, dann lasse man sie ihnen und sorge dafür, daß es genug seien. Sie erfordern keine besondere Sorgfalt, so lange sie brüten, ausgenommen, daß man ihnen Futter zu der Zeit gibt, wo sie herauskommen und darnach suchen, auch muß man in mäßiger Entfernung von ihnen Wasser hinstellen, damit die Eier nicht Noth leiden, wenn sie zu lange davon entfernt sind, um darnach zu suchen. Zwölf bis dreizehn Eier sind genug; in früher Jahreszeit ist es besser, sie Hennen unterzulegen und dann kann man die jungen Enten so lange vom Wasser abhalten, bis sie ein

Digitized by Google

wenig erstarkt sind, um es zu ertragen, was bei kalter Witterung nicht so gut geschehen kann. Man muß sie unter Dach halten, besonders in nasser Jahreszeit, denn wenn auch Wasser das natürliche Element für Enten ist, so kommen sie doch gerne durch Krämpfe um, so lange sie nicht durch Federn dagegen geschützt sind.

Man muß die Enten daran gewöhnen, ihr Futter und ihr Nachtlager an einem bestimmten Orte zu suchen, sonst entfernen sie sich zu weit und verlegen. Orte zum Legen in der Nähe vom Wasser sind am vortheilhaftesten, hiezu kann man kleine hölzerne Häuschen errichten, die in der Mitte eine besondere Abtheilung und an jedem Ende einen Eingang haben. Sie essen Alles und wenn man sie mästen will, so muß man ihnen reichlich, wenn auch rohes Futter geben und in drei Wochen werden sie fett sein.

Gänse

verursachen weniger Kosten, da sie sich gewöhnlich selbst ihre Nahrung auf der Weide suchen, besonders wo sie Wasser bekommen können. Die größten werden am meisten gesucht, sowie auch die weißen und grauen, die scheckigen und dunkelfarbigen sind nicht so gut. In der Regel brüten die Gänse dreißig Tage lang, bei warmer Witterung ist es jedoch zuweilen bälder vorüber. Man gebe ihnen reichlich Futter, wie gebrühte Kleie und leichten Hafer, und sobald die Gänschen ausgeschlüpft sind, behalte sie acht bis zehn Tage lang im Hause und füttere sie mit Gerstenmehl, Kleie, geronnener Milch ꝛc. Junge Gänse kann man mit sechs bis sieben Wochen zu mästen beginnen und füttert sie wie oben. Stoppelgänse erfordern keine Mast, wenn sie den Lauf auf guten Feldern haben.

Truthühner

sind sehr zart, wenn sie jung sind. Sobald sie ausgeschlüpft sind, schiebe ihnen drei Pfefferkörner den Hals hinab. Sie erfordern viele Pflege, wenn man sie gut aufziehen will, denn die Henne ist so sorglos, daß sie mit einem einzigen Hühnchen umhergeht und sich um die übrigen gar nichts kümmert, oder gar auf ihnen herumtritt und sie umbringt. Truthühner sind gewaltige Esser und man muß ihnen daher selbst die Sorge überlassen, ihre Nahrung zu suchen, ein einziges gutes Futter des Tages ausgenommen. Die Henne sitzt fünfundzwanzig bis dreißig Tage auf den Eiern und die jungen Hühner muß man warm erhalten, da die geringste Kälte oder Feuchtigkeit sie tödtet. Man muß sie oft füttern und zwar von der Henne entfernt, da diese ihnen sonst Alles wegfrißt. Man gibt ihnen geronnene Milch, klein geschnittene Rinden von Kräuterkäse und Brod, in Milch eingeweicht und mit darein gehacktem Wermuth; ihr Getränk ist Milch mit Wasser vermischt, darf aber nicht sauer werden. Alles junge Geflügel wird gar leicht den kleinen Raubthieren zur Beute und muß daher an einem sichern Orte gehalten werden, wohin diese nicht kommen können; Wieseln, Iltisse, Marder, Frettchen ꝛc. kriechen bei sehr kleinen Spalten herein.

Die Henne muß während der ersten drei bis vier Wochen an einem der Sonne ausgesetzten warmen Orte unter einem Hühnerkorbe gehalten werden und die Jungen darf man, so lange es thaut, weder Morgens noch Abends herauslassen. Zwölf Eier reichen zum Unterlegen für eine Truthenne

Digitized by Google

hin, und wenn sie angefangen hat zu legen, muß man sie einschließen, bis sie jeden Morgen gelegt hat. Gewöhnlich beginnen sie im März zu legen und im April zu brüten. Man füttere sie in der Nähe des Hühnerhauses und gebe ihnen Abends ein wenig Fleisch, damit sie sich daran gewöhnen, hier aufzusitzen. Man mäste sie die ersten vierzehn Tage über mit gesottenem Hafer oder Gerste und die letzten vierzehn Tage wie oben, auch mit Reis in warmer Milch über dem Feuer aufgegangen, zwei Mal täglich. Das Fleisch wird dann wunderschön weiß und herrlich schmeckend sein. Das gewöhnliche Verfahren ist, sie zu stopfen, aber sie sind so gefräßig, daß dieß unnöthig scheint, wenn man nur nicht duldet, daß sie sich zu weit vom Hause entfernen, was sie abmagert.

Pfauen.

Diese sind zu füttern wie die Truthühner. Sie sind so scheu, daß man sie selten einige Tage lang nach dem Ausbrüten findet, und es ist ganz falsch, sie zu verfolgen, wie viele unwissende Leute in der Absicht thun, sie nach Hause zu bringen, denn es hat blos zur Folge, daß sie die Jungen durch gefährliche Orte fortführen und im Davoneilen auf sie treten. Der Hahn tödtet alle Jungen, die er erreichen kann, durch einen Schlag mit seinem Schnabel auf die Mitte ihrer Köpfe, und dasselbe thut er bei seiner eigenen Brut, ehe die Federn der Krone hervorkommen. Die Natur treibt daher die Henne an, ihm so lange aus dem Wege zu gehen, bis diese Federn hervorwachsen.

Perlhühner

legen eine große Zahl Eier, und wenn man das Nest ausfindig machen kann, so thut man am besten, sie gewöhnlichen Hennen zu unterlegen, weil diese besser für die Jungen sorgen. Sie erfordern große Wärme, Ruhe und sorgfältiges Füttern mit Reis in Milch aufgeschwollen oder Brod in Milch eingeweicht. Schiebe den Jungen, wenn sie aus dem Ei geschlüpft sind, zwei Pfefferkörner den Hals hinab.

Tauben

brüten zwei Junge auf ein Mal aus und brüten jeden Monat, wenn man gut nach ihnen sieht und sie reichlich füttert. Man muß sie sehr reinlich halten und den Boden des Taubenschlages wenigstens ein Mal im Monat mit Sand bestreuen. Wicken und weiße Erbsen sind das passendste Futter für sie, auch muß man den Schlag reichlich mit Wasser versorgen. Staare und andere Vögel machen sich gerne unter sie und saugen die Eier aus. Kleine Raubthiere sind ebenfalls ihre großen Feinde und bringen sie um. Man sorge dafür, daß kein zu großes Mißverhältniß von Täubern da sei, da sie die Täubinnen quälen und bald den Taubenschlag lichten.

Tauben lieben das Salz sehr und es erhält sie gesund. Man lege einen großen Haufen Thon in die Nähe des Hauses und gieße das Salzwasser, das man entbehren kann, darüber.

Seesalz und Kümmel mit einander vermischt, sind ein Universalheilmittel für Taubenkrankheiten. Zuweilen werden ihnen Rücken und Brust grindig; in diesem Falle nimmt man ein Viertelpfund Seesalz und ebensoviel Kochsalz, ein Pfund Fenchel, ein Pfund Dillensamen, ebensoviel Kümmel

Digitized by Google

und zwei Loth Asafötida, und miſcht dieſes Alles mit ein wenig Weizenmehl und etwas gut verarbeitetem Thone unter einander; wenn Alles gehörig mit einander verklopft iſt, thut man es in zwei irdene Töpfe und backt es im Backofen. Wenn es kalt, legt man es auf den Tiſch im Taubenſchlage, die Tauben eſſen es und werden dadurch geheilt.

Kaninchen

gehören auch hieher. Die wilden haben den feinſten Wohlgeſchmack, wenn man bei den zahmen nicht die gröſte Sorgfalt aufwendet, ſie außerordentlich reinlich zu erhalten. Die zahmen bringen jeden Monat und man muß ſie mit dem Männchen gehen laſſen, ſobald ſie Junge geworfen haben. Als Futter muß man ihnen das ſüßeſte Heu, Hafer, Bohnen, Saudiſteln, Klee, Peterſilie, Möhrenblätter, Kohlblätter und Kleie, Alles ſo friſch als möglich, geben. Wenn man ihnen nicht ſehr große Sorgfalt ſchenkt, ſo bringt ſie ihr Geſtank ſelbſt um, und iſt für Alle, die um ſie leben, ſehr ungeſund; gehörige Aufmerkſamkeit beugt aber dieſer Unannehmlichkeit vollkommen vor.

Kranken- und Armenküche.

Krankenküche.

Allgemeine Bemerkungen.

Die nächſtfolgenden Blätter enthalten die Kochkunſt für die Kranken, und es iſt in der That von gröſserer Wichtigkeit, für die Erhaltung derjenigen Perſonen zu ſorgen, deren ſchlechter Appetit ihnen nicht geſtattet, die nothwendigen Nahrungsmittel zu genieſsen, als den Appetit geſunder Perſonen zu reizen.

Es bedarf wohl kaum der Erwähnung, daß unter den Gegenſtänden, die dem Kranken am wahrſcheinlichſten zuſagen, die gehörige Auswahl getroffen, für eine Abwechſelung geſorgt, irgend etwas zum wenigſten immer bereit gehalten und nicht zu viel auf ein Mal von ſolchen Gegenſtänden zubereitet werden muß, die ſich nicht leicht halten, da bei Patienten Abwechſelung nöthig iſt, und daß endlich die Gerichte einander in verſchiedenen Geſtalten und in verſchiedenem Geſchmacke einander folgen.

Eine klare Kraftbrühe, die ſich lange hält.

Nimm einen Rinds- und Kalbsbug und einige Hammelsknochen, thue ſie in eine tiefe Pfanne und decke ſie feſt mit einer Schüſſel oder einem rohen Teige zu, backe es, bis das Rindfleiſch zum Eſſen gar genug iſt, mit blos ſo viel Waſſer, um es zu bedecken. Wenn die Brühe kalt geworden, decke ſie dicht zu und bewahre ſie an einem kühlen Orte auf. Wenn man davon Gebrauch machen will, gib ihr diejenige Würze, die man für gut erachtet.

Eine ſchnell bereitete Kraftbrühe.

Nimm ein paar Hals- oder Lendenknochen von einem Hammel, ſchneide das Fett und die Haut ab und ſtelle ſie in einer kleinen Blechpfanne mit Deckel nebſt 1¼ Schoppen Waſſer zum Feuer, das Fleiſch muß aber zuvor geklopft und in dünne Stücke geſchnitten werden, lege ein Bischen Quendel und Peterſilie, und wenn es beliebt, auch ein Schnittchen Zwiebel dazu.

Digitized by Google

Laß' es sehr schnell kochen, schäume es säuberlich ab, nimm den Deckel weg, wenn etwa die Brühe zu schwach wird, im andern Falle halte sie bedeckt. Eine halbe Stunde reicht zum Kochen hin.

Eine sehr stärkende Kraftbrühe gegen irgend eine Art von Schwäche.

Siede zwei Pfund Hammelfleisch vom Lendenstück mit einer großen Handvoll Kerbel in fünf Schoppen Wasser auf die Hälfte ein. Nimm einen Theil des Fettes ab. Man kann auch jede andere Art von Kräutern oder Wurzeln dazu thun. Man genieße davon drei Viertelschoppen drei bis vier Mal täglich.

Sehr nahrhafte Kalbfleischkraftbrühe.

Nimm den Bug von einem Vorder- oder Hinterfuße eines Kalbes, an dem sehr wenig Fleisch ist, eine alte Henne und vier Hammelsschenkelknochen außerordentlich gut eingeweicht und zerquetscht, drei Blättchen Muskatenblüthe, zehn Pfefferkörner, eine Zwiebel und ein großes Stück Brod, und thue es mit zwei Maß Wasser in einen Schmortopf, der dicht schließt, laß' es auf die gelindeste Weise kochen, nachdem es ein Mal aufgekocht und abgeschäumt, oder backe es, seihe es und schöpfe das Fett ab. Salze es nach Bedarf. Es erfordert vier Stunden.

Kraftbrühe von Rind-, Hammel- und Kalbfleisch.

Lege zwei Pfund mageres Rindfleisch und je ein Pfund Hammel- und Kalbfleisch vom Halsstücke, Gewürzkräuter und Pfefferkörner in einen reinen verzinnten Brühnapf nebst drei Maß Wasser, und schöpfe das Fett ab, nachdem es abgekühlt. Thue eine Zwiebel daran, wenn man es liebt.

Suppen und Kraftbrühen aus verschiedenen Fleischgattungen bereitet, sind ebensowohl stärkender als schmackhafter.

Um das Fett abzunehmen, schöpfe es, nachdem die Brühe kalt geworden, so rein als möglich ab, und wenn noch irgend etwas zurückbleibt, so lege ein Stückchen reines Lösch- oder Packpapier auf die Brühe, wenn sie in dem Becken ist, und dieses wird jeden Ueberrest einsaugen.

Kraftbrühe von Kalbsfüßen.

Siede zwei Füße in zwei Maß Wasser auf die Hälfte ein, seihe die Brühe ab und setze sie bei Seite. Wenn man davon Gebrauch machen will, so schöpfe das Fett ab, thue einen großen Theelöffel von der Gallerte in einen Brühnapf nebst einem halben Glase voll süßen Wein, ein wenig Zucker und Muskatennuß, und wärme es auf, bis es kochen will, dann nimm ein wenig davon, schlage es allmählig an ein Eigelb und füge ein Bischen Butter von der Größe einer Muskatennuß hinzu, rühre Alles unter einander, aber laß' es nicht sieden. Reibe ein Stückchen frische Citronenschale darein.

Eine andere Art.

Siede zwei Kalbsfüße, vier Loth Kalbfleisch und ebensoviel Rindfleisch, den Boden eines Groschenlaibchens, zwei bis drei Blättchen Muskatenblüthe, eine halbe Muskatennuß aufgeschnitten und ein wenig Salz in zwei Maß Wasser auf die Hälfte ein, seihe es und schöpfe das Fett ab.

Digitized by Google

Hühnerkraftbrühe.

Nimm den Körper und die Füße des Huhnes, aus dem Hühnerpanade bereitet worden, wie es Seite 301 vorgeschrieben, nachdem die Haut und der Bürzel weggenommen, und lege es in das Waſſer, in dem es geſotten worden, nebſt einem Blättchen Muskatenblüthe, einer Zwiebelſchnitte und zehn weißen Pfefferkörnern. Laß' es gelinde kochen, bis die Kraftbrühe einen angenehmen Geſchmack hat. Wenn das Waſſer nicht hinreicht, gieße noch ein wenig nach. Stoße ein halb Loth ſüße Mandeln in einem Theelöffel voll Waſſer fein, ſiede ſie in der Brühe, ſeihe dieſe und ſchöpfe, nachdem ſie abgekühlt, das Fett ab.

Aalkraftbrühe.

Reinige ein halb Pfund kleine Aale und ſetze ſie mit einer Maß Waſſer, etwas Peterſilie, einer Zwiebelſchnitte und einigen Pfefferkörnern zu, laß' Alles gelinde kochen, bis die Aale zerbröckeln und die Brühe gut iſt. Salze und ſeihe ſie.

Obiges muß eine halbe Maß Brühe geben.

Schleihenkraftbrühe.

Bereite ſie wie die vorige. Beide ſind nahrhaft und leicht verdaulich.

(Rind-) Fleiſchbrühe (Beef Tea).

Schneide ein Pfund fleiſchiges Rindfleiſch in dünne Stücke, koche es gelinde mit drei Schoppen Waſſer zwanzig Minuten lang, nachdem es ein Mal aufgekocht hat und abgeſchäumt worden. Würze die Brühe, wenn man es liebt, ſie wird jedoch gewöhnlich nur geſalzen.

Dr. Ratcliff's ſtärkende Schweinefleiſchgallerte.

Nimm eine Keule von einem gut gemäſteten Schweine, gerade nachdem es ausgehauen worden, klopfe ſie und zerbrich die Knochen. Setze ſie über ein gelindes Feuer nebſt ſieben Maß Waſſer und koche es gelinde auf den dritten Theil ein. Laß' ein Loth Muskatenblüthe und ebenſoviel Muskatennuß darin dämpfen. Seihe die Brühe durch ein feines Sieb und ſchöpfe das Fett ab, wenn ſie kalt geworden. Man nehme davon als erſtes und letztes Gericht zur Mittagszeit eine Schokolatetaſſe voll und ſalze die Gallerte nach Geſchmack.

Hammelsknochengallerte.

Laß' zwölf Hammelsſchenkelknochen vier Stunden lang einweichen, dann bürſte und ſcheure ſie ſehr rein, lege ſie in eine Pfanne mit drei Blättchen Muskatenblüthe, einer Zwiebel, zwanzig Stücken Jamaikapfeffer und dreißig bis vierzig ſchwarzen Pfefferkörnern, einem Bündel Gewürzkräutern und einer Brodkruſte, die durch Röſten ſtark gebräunt worden. Gieße zwei Maß Waſſer daran und ſetze es wohl bedeckt auf einen heißen Herd, laß' es fünf Stunden lang ſo gelinde als möglich kochen, dann ſeihe es und ſtelle die Gallerte an einen kühlen Ort.

Man kann auch ein Pfund Rindfleiſch dazu nehmen, wenn man es um des Geſchmackes willen liebt. Dieſe Gallerte iſt eine auffallend gute Sache für geſchwächte Perſonen.

Arrow-root-Gallerte.

Man hüte ſich, nicht von einer ſchlechten Sorte zu bekommen, da

Digitized by Google

das Arrowroot sehr häufig verfälscht wird und dann schlimme Folgen hat. Wenn die Wurzel echt ist, so ist sie sehr nahrhaft, besonders für einen schwachen Unterleib. Thue in einen Brühnapf drei Viertelschoppen Wasser, ein Glas Xeres oder einen Eßlöffel voll Branntwein, geriebene Muskatennuß und feinen Zucker, koche es ein Mal auf, dann mische es allmählig an einen Dessertlöffel voll Arrowrootmehl, das zuvor mit zwei Eßlöffeln voll kaltem Wasser glatt gerieben, hierauf bringe Alles in den Brühnapf zurück, rühre es gut um und laß' es drei Minuten lang kochen.

Tapiocagallerte.

Nimm von der größten Sorte, gieße kalles Wasser daran, um sie zwei bis drei Mal zu waschen, dann weiche sie fünf bis sechs Stunden lang in frischem Wasser ein und laß' sie gelinde darin kochen, bis sie ganz klar wird, dann gieße Citronensaft, Wein und Zucker daran. Die Schale muß darin gekocht werden. Die Gallerte wird sehr dick.

Gloucestergallerte.

Nimm Reis, Sago, Perlgraupen, geriebenes Hirschhorn und Mannstreuwurzel (eryngium), von jedem zwei Loth, laß' es mit einem Maß Wasser auf den dritten Theil einkochen und seihe es. Wenn es kalt ist, wird es zur Gallerte; von dieser gebrauche in Wein, Milch oder Kraftfleischbrühe aufgelöst, abwechselungsweise mit anderer Nahrung.

Panade in fünf Minuten zu bereiten.

Setze ein wenig Wasser mit einem Glase weißem Wein, etwas Zucker und einer Scharre Muskatennuß und Citronenschale zum Feuer, mittlerweile reibe einige Brodkrumen. Im Augenblicke, wo die Mischung aufkocht, die immer noch am Feuer zu halten ist, thue die Brodkrumen hinein und laß' sie so schnell, als es sein kann, kochen. Wenn die Brühe die gehörige Dicke gerade zum Trinken hat, nimm sie weg.

Eine andere Art.

Bereite sie wie vor und thue statt Wein einen Theelöffel voll Rum nebst einem Stückchen Butter daran, Zucker wie oben. Dieß ist ein sehr liebliches Gericht.

Noch eine andere Art.

Thue an das Wasser ein Stückchen Citronenschale, mische die Brodkrumen darein, und wenn sie beinahe genug gekocht, gieße etwas Citronen- oder Pomeranzensyrup hinzu. Sorge dafür, daß alle Bestandtheile kochen, denn wenn eines nach dem andern hinzugethan wird, so bricht die Panade und wird nicht zur Gallerte.

Hühnerpanade.

Siede ein junges Huhn, bis es etwa zu drei Viertheilen gar ist, in drei Schoppen Wasser, nimm die Haut ab, schneide das weiße Fleisch davon, wenn es kalt ist, und thue es in einen Mörser, stoß' es zu einem Teige mit ein wenig von dem Wasser, in dem es gekocht worden, würze es mit ein wenig Salz, einer Scharre Muskatennuß und ein ganz klein wenig Citronenschale. Siede es einige Minuten lang gelinde zu beliebiger Dicke ein. Die Panade muß so fein, daß man sie trinken kann, doch aber ziemlich dick.

Dieses Gericht enthält viel Nahrungsstoff in kleiner Masse.

Digitized by Google

Brodschnitten, wenn der Magen kein Fleisch bei sich behält.

Lege auf eine außerordentlich heiße Platte zwei bis drei Brodschnitten und gieße darüber etwas Kraftfleischbrühe von Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch, womit keine Butter vermischt worden. Streue ein wenig Salz darüber.

Eier.

Ein in eine Tasse Thee geschlagenes Ei, oder mit einer Tasse Milch gequirlt, gibt ein kräftigeres Frühstück, als Thee allein.

Von einem Ei das Gelbe und Weiße besonders geschlagen, dann mit einem Glase Wein gemischt, gibt zwei sehr gesunde Tränkchen und bewährt sich leichter, als wenn es mit einander genossen wird.

Sehr wenig oder weich gesottene Eier, in kleiner Menge genossen, enthalten viel Nahrungsstoff; das Gelbe sollte aber allein von Kranken genossen werden.

Ein großes Stärkungsmittel (Restorative).

Backe zwei Kalbsfüße in drei Schoppen Wasser und dieselbe Quantität Milch in einem dicht bedeckten steinernen Topfe vierthalb Stunden lang. Wenn es abgekühlt, schöpfe das Fett ab.

Gib davon einen großen Theelöffel voll als erste und letzte Sache. Was man für eine Würze daran liebt, gib ihm, indem man damit Citronenschale, Zimmt oder Muskatenblüthe kochen läßt. Thue hernach Zucker daran.

Eine andere Art.

Laß' sechs Schafsfüße, zwei Blättchen Muskatenblüthe, ein wenig Zimmt, Citronenschale, ein wenig geschabtes Hirschhorn und ein Bischen Hausenblase in ein und ein Viertelmaß Wasser auf die Hälfte gelinde einkochen; wenn es kalt, schöpfe das Fett ab und gib davon nahezu drei Viertelschoppen zwei Mal täglich, indem man es mit ein wenig frischer Milch aufwärmt.

Noch eine andere Art.

Siede zwei Loth geschabte Hausenblase, vierzig Stück Jamaikapfeffer und ein Bischen schwarze Brodkruste in drei Schoppen Wasser auf die Hälfte ein und seihe es.

Dieß liefert eine liebliche Gallerte zum Aufbewahren im Hause, von der man einen großen Eßlöffel voll in Wein und Wasser, Milch, Thee, Fleischbrühe oder auf andere Art nehmen kann.

Noch eine andere Art, ein höchst angenehmes Tränkchen.

Siede ein halb Loth geschabte Hausenblase mit anderthalb Schoppen frischer Milch auf die Hälfte ein, thue ein Stückchen Zucker und zur Abwechselung eine bittere Mandel daran.

Gib dieß vor Schlafengehen, nicht zu warm.

Kraftsuppe (caudle).

Mache einen guten glatten Haferschleim aus Halbgrütze, seihe ihn, nachdem er gut gekocht, rühre ihn fortwährend um, bis er abgekühlt. Will man davon Gebrauch machen, so thue Zucker, Wein und Citronenschale nebst Muskatennuß daran. Manche lieben einen Eßlöffel voll Branntwein neben dem Wein dabei; Andere lieben Citronensaft.

Digitized by Google

Eine andere Art.

Koche drei Viertelschoppen guten Haferschleim mit einem Stückchen Butter, einer großen Muskatennuß groß, einem großen Eßlöffel voll Branntwein, ebensoviel weißen Wein, gleichviel Syrop capillaire, einem Stückchen Citronenschale und ein wenig Muskatennuß auf.

Noch eine andere Art.

Thue an anderthalb Schoppen guten, nicht dicken Haferschleim, so lange er siedend heiß ist, das Gelbe eines mit Zucker geschlagenen und mit einem großen Eßlöffel voll kaltem Wasser gemischten Eies, ein Glas Wein und Muskatennuß. Mische es allmählig an einander. Dieß ist sehr angenehm und nahrhaft. Andere lieben Haferschleim mit einem Glase Tafelbier, Zucker ꝛc., mit oder ohne einen Theelöffel voll Branntwein.

Kalte Kraftsuppe.

Siede drei Schoppen Quellwasser, wenn es kalt, thue daran das Gelbe von einem Ei, den Saft einer kleinen Citrone, sechs Eßlöffel voll süßen Wein, Zucker nach Geschmack und zwei Loth Citronensyrup.

Mehlkraftsuppe.

Zerreibe in fünf großen Eßlöffeln voll vom reinsten Wasser einen Dessertlöffel voll feines Semmelmehl. Setze fünf Eßlöffel voll frische Milch über das Feuer und thue zwei Stückchen Zucker darein; im Augenblicke, wo sie aufkocht, gieße das im Wasser zerriebene Mehl darein und rühre es über einem gelinden Feuer zwanzig Minuten lang um. Dieß ist ein nahrhaftes und gelind adstringirendes Nahrungsmittel, und vortrefflich für kleine Kinder mit schwachem Magen geeignet.

Reiskraftsuppe.

Wenn das Wasser kocht, gieße darein etwas geriebenen Reis mit ein wenig kaltem Wasser gemischt; wenn er die gehörige Dicke hat, thue daran Zucker, Citronenschale, Zimmt und ein Glas Branntwein auf drei Schoppen. Koche Alles glatt.

Eine andere Art.

Weiche etwas Carolinareis eine Stunde lang in kaltem Wasser ein, seihe dieses ab und lege zwei Eßlöffel voll von dem Reis in ein halb Maß Milch, koche es gelinde, bis es sich durch ein Sieb treiben läßt, dann thue den Durchschlag nebst der Milch in den Brühnapf mit einer gestoßenen Gewürznelke und einem Stückchen weißen Zucker. Laß' es zehn Minuten lang gelinde kochen, und wenn es zu dick ist, thue einen oder ein paar Eßlöffel voll Milch daran und gib es mit dünnen geröfteten Brodschnitten zu Tische.

Glühwein.

Siede einige Gewürze in ein wenig Wasser, bis ihr Wohlgeschmack ausgezogen ist, dann thue die gleiche Quantität Portwein und etwas Zucker und Muskatennuß daran, laß' es mit einander kochen und gib es mit geröstetem Brode zu Tische.

Eine andere Art.

Siede ein Stückchen Zimmt und etwas geschabte Muskatennuß einige Minuten lang in einem großen Theelöffel voll Wasser, dann gieße andert-

Digitized by Google

halb Schoppen Portwein daran und thue Zucker nach Geſchmack dazu, koche es auf und dann iſt es fertig.

Man kann aber auch jeden andern guten Wein dazu nehmen.

Kaffee zu machen.

Thue vier Loth friſch gemahlenen Kaffee von der beſten Sorte in einen Kaffeetopf und gieße acht Kaffeetaſſen voll ſiedendes Waſſer daran, laß' ihn ſechs Minuten lang ſieden, gieße eine Taſſe voll zwei bis drei Mal heraus und ſchütte ſie wieder zurück; dann thue zwei bis drei Stückchen Hauſenblaſe darein und gieße einen großen Eßlöffel voll ſiedendes Waſſer nach, laß' ihn noch fünf Minuten länger ſieden und ſetze den Topf noch zum Feuer, daß er zehn Minuten lang warm bleibe, dann wird man einen Kaffee von wunderſchöner Klarheit erhalten.

Feiner Rahm muß immer mit Kaffee gegeben werden und entweder geſtoßener Kandiszucker oder ſchöner Hutzucker.

Wenn man ihn für Fremde oder für Perſonen bereitet, die ihn außerordentlich ſtark lieben, ſo bereite blos acht Taſſen von ſechs Loth. Iſt der Kaffee nicht friſch geröſtet, ſo lege ihn vor das Feuer, bis er vollkommen warm und dürr iſt, oder kann man ein winziges Stückchen Butter in eine kleine Pfanne thun, und wenn ſie warm, den Kaffee darein legen und hin- und herſchütteln, bis er aufgefriſcht iſt, worauf man ihn vor dem Mahlen abkühlen läßt.

Kaffeemilch.

Siede einen Deſſertlöffel voll gemahlenen Kaffee in nahezu anderthalb Schoppen Milch eine Viertelſtunde lang, dann thue ein paar Scharren Hauſenblaſe darein und kläre ſie, laß' ſie einige Minuten lang kochen und ſtelle ſie an das Feuer, damit ſie hübſch werde.

Dieß iſt ein ſehr gutes Frühſtück, man muß es mit gutem Zucker verſüßen.

Schokolate.

Wer viel von dieſem Gegenſtande gebraucht, wird folgende Bereitungsweiſe eben ſo nützlich als haushälteriſch finden: Schneide eine Schokolatetäfelchen in ſehr kleine Stückchen, gieße anderthalb Schoppen Waſſer in den Topf, und wenn es ſiedet, thue die Schokolate darein, quirle ſie über dem Feuer, bis ſie ganz vergangen, dann über einem gelinden Feuer, bis ſie ſiedet, gieße ſie in ein Becken und ſie wird ſich an einem kühlen Orte acht bis zehn Tage und noch länger halten. Wenn man davon bedarf, thue einen oder ein paar Eßlöffel voll in Milch, ſiede ſie mit Zucker und quirle ſie gut.

Dieß iſt, wenn ſie nicht dick gemacht wird, ein ſehr gutes Frühſtück oder Abendeſſen.

Salup.

Siede ein wenig Waſſer, Wein, Citronenſchale und Zucker mit einander, dann miſche eine kleine Quantität von dem Pulver darein, das zuvor mit ein wenig kaltem Waſſer glatt gerieben worden, rühre es zuſammen um und ſiede es einige Minuten lang.

Milchſuppe.

Mache einen guten Haferſchleim aus lang gekochter Halfgrütze, ſeihe

Digitized by Google

ihn und thue entweder kalte Milch daran oder wärme ihn mit Milch, wie man lieber will. Gib geröstetes Brod dazu.

Französische Milchsuppe.

Rühre etwas Hafermehl und Wasser unter einander, laß' es stehen, um sich zu klären, und gieße das letztere ab; gieße frisches Wasser daran, rühre es gut um und laß' es bis zum nächsten Tage stehen, seihe es durch ein feines Sieb und siede das Wasser, indem während des Siedens Milch hinzu gegossen wird. Das Verhältniß des Wassers muß klein sein.

Dieses Gericht wird für geschwächte Personen viel als Frühstück benutzt.

Reismilch.

Siede einen Eßlöffel voll gemahlenen, glatt geriebenen Reis mit zwei und einem Viertelschoppen Milch, einem Stückchen Zimmt, Citronenschale und Muskatennuß. Versüße es, wenn es nahezu kalt ist.

Sago.

Um den erdigen Geschmack zu verhüten, weiche ihn eine Stunde lang in kaltem Wasser ein, gieße dieß ab und wasche ihn gut, dann thue mehr daran und laß' ihn gelinde kochen, bis die Körner klar sind, nebst Citronenschalen und Gewürz, wenn man es liebt. Thue Wein und Zucker daran und koche es mit einander auf.

Sagomilch.

Reinige den Sago wie vor und koche ihn langsam und ganz mit frischer Milch. Er schwillt so sehr auf, daß eine kleine Menge zu drei Schoppen hinreicht, und wenn er gar ist, wird er etwa auf die Hälfte vermindert sein. Er erfordert weder Zucker noch andere Würze.

Eselsmilch

übertrifft jede Nachahmung derselben, die man machen kann, bei weitem. Sie muß in ein Glas gemolken werden, das, indem man es in ein Becken mit warmem Wasser gestellt, warm gehalten worden.

Die fixe Luft, die sie enthält, erzeugt bei manchen Personen Magenschmerzen; man kann daher im Anfange ein Theelöffel voll Rum damit genießen, muß diesen aber erst in dem Augenblicke daran gießen, wo man sie trinkt.

Künstliche Eselsmilch.

Siede drei Schoppen Wasser, drei Schoppen frisch gemolkene Milch, zwei Loth weißen Kandiszucker, ein Loth Mannstreuwurzel und ein Loth Rosenkonserve mit einander, bis es zur Hälfte eingekocht.

Dieß ist adstringirend, man muß daher das Verhältniß der Gaben der erfolgten Wirkung und der Quantität dessen anpassen, was man davon gebraucht, so lange es süß ist.

Eine andere Art.

Mische zwei Eßlöffel voll siedendes Wasser, ebensoviel Milch und ein gut geschlagenes Ei unter einander, versüße es mit gestoßenem weißem Kandiszucker. Davon kann man zwei bis drei Mal täglich trinken.

Noch eine andere Art.

Koche vier Loth geschabtes Hirschhorn, vier Loth Perlgraupen, vier

Digitized by Google

Loth kandirte Mannstreuwurzel und ein Dutzend zerquetschte Schnecken in sechs Schoppen Wasser auf drei Schoppen ein. Mische damit eine gleiche Quantität frisch gemolkener Milch, wenn es genossen wird, was täglich zwei Mal zu geschehen hat.

Wässeriger Haferschleim.

Schütte einen großen Eßlöffel voll Hafermehl allmählig an anderthalb Schoppen Wasser, und wenn es glatt verrührt ist, siede es.

Eine andere Art.

Zerreibe einen großen Eßlöffel voll Hafermehl mit zwei Eßlöffeln voll Wasser glatt und thue es in anderthalb Schoppen über dem Feuer siedendes Wasser, rühre es gut um und koche es schnell, trage aber Sorge, daß es nicht übersprudelt. Nach einer Viertelstunde seihe es und thue Salz und ein Stückchen Butter daran, wenn es genossen wird. Rühre den Haferschleim um, bis die Butter sich damit ganz verkörpert hat.

Gerstenschleim.

Wasche ein Viertelpfund Perlgraupen, siede sie in sechs Schoppen Wasser mit einem Stück Zimmt auf die Hälfte ein, seihe den Schleim und gieße ihn in die Pfanne zurück, nebst Zucker und einem starken Schoppen Portwein. Wärme es auf und brauche es nach Bedarf.

Ein sehr angenehmes Getränk für Kranke.

Gieße in einen Kelch mit frischem kaltem Wasser einen Eßlöffel voll Syrop capillaire und ebensoviel guten Essig.

Tamarinden, Johannisbeeren, frisch oder in Gelée, oder gebrühte Johannisbeeren oder Moosbeeren geben vortreffliche Getränke, mit oder ohne ein wenig Zucker, wie man's liebt.

Ein erfrischendes Getränk in Fieber.

Thue ein wenig Salbei, zwei Melissenblätter und ein klein wenig Buchampfer in einen steinernen Topf, nachdem sie zuvor gewaschen und getrocknet, schäle eine kleine Citrone dünn und reinige sie von der weißen Haut, schneide sie auf und lege ein Stückchen von der Schale darein, dann gieße fünfthalb Schoppen siedendes Wasser daran, versüße es und bedecke es fest.

Ein anderes Getränk.

Wasche zwei Loth Perlgraupen außerordentlich gut, siede sie zwei Mal, dann thue daran: fünfthalb Schoppen Wasser, zwei Loth fein gestoßene süße Mandeln und ein Stückchen Citronenschale, siede es, bis es zu einem glatten Safte geworden, dann thue ein wenig Citronensyrup und Syrop capillaire darein.

Noch ein anderes.

Siede fünfthalb Schoppen Wasser mit drei Loth Tamarinden, sechs Loth Korinthen und vier Loth Rosinen, bis nahezu der dritte Theil eingekocht. Seihe es auf ein Stückchen Citronenschale, die nach einer Stunde wieder herauszunehmen ist, da sie, länger darin gelassen, einen bittern Geschmack mittheilt.

Ein höchst liebliches Getränk.

Thue eine Theetasse voll Moosbeeren in eine Tasse voll Wasser und

Digitized by Google

zerquetsche sie darin. Mittlerweile siehe sechs Schoppen Wasser mit einem großen Eßlöffel voll Hafermehl und einem Stückchen Citronenschale, dann thue die Moosbeeren daran, nebst so viel Zucker, daß der Geschmack der Beeren noch vorherrscht, ferner drei Achtelschoppen Xeres oder auch weniger, wie man es passend findet; siede es eine halbe Stunde lang, dann seihe es.

Ein zartes und feines Tränkchen für Leute, die geschwächt sind und Husten haben.

Schlage ein frisch gelegtes Ei und mische es mit drei Achtelschoppen gewärmter, frisch gemolkener Milch, einem großen Eßlöffel voll Syrop capillaire, ebensoviel Rosenwasser und ein wenig geschabter Muskatennuß. Die Milch muß aber gewärmt werden, ehe man das Ei hineinthut. Als erstes und letztes Gericht zu genießen.

Geröstetes Brod mit Wasser (Brodwasser).

Röste eine dünne Brodschnitte gelinde, bis sie außerordentlich braun und hart, aber nicht im Geringsten schwarz ist, dann lege sie in einen Topf kaltes Wasser und decke diesen eine Stunde lang zu, ehe man davon Gebrauch macht. Dieses Getränk ist von besonderm Nutzen bei schwachem Unterleibe. Es muß eine hübsche braune Farbe haben, ehe man es trinkt.

Gerstenwasser.

Wasche eine Hand voll gewöhnliche Gerste, dann koche sie gelinde in fünfthalb Schoppen Wasser nebst einem Stückchen Citronenschale.

Dieß ist weniger geneigt, zu schaden, als Perlgerste, aber das andere ist ein sehr liebliches Getränk.

Eine andere Art.

Siede zwei Loth Perlgraupen einige Minuten lang, um sie zu reinigen, dann gieße drei Schoppen Wasser daran, laß' sie eine Stunde lang gelinde kochen; wenn sie halb gar sind, thue ein Stückchen frische Citronenschale und ein Stückchen Zucker daran. Wenn das Gerstenwasser etwa zu dick wird, so kann man noch etwas Wasser nachgießen. Nach Belieben kann man auch Citronensaft daran thun.

Citronenwasser, ein treffliches Getränk.

Lege zwei dünn geschälte Citronenschnitten in einen Theetopf, ein kleines Stückchen von der Schale und ein Stückchen Zucker oder einen großen Eßlöffel voll Syrop capillaire, gieße anderthalb Schoppen siedendes Wasser daran und decke es zwei Stunden lang fest zu.

Aepfelwasser.

Schneide zwei große Aepfel in Schnitten und gieße drei Schoppen siedendes Wasser darüber, oder über gebratene Aepfel, seihe es nach zwei bis drei Stunden ab und versüße es leicht.

Himbeeressigwasser.

Gieße an Himbeeressig, dessen Bereitung oben vorgeschrieben, Wasser; dieß ist eines der lieblichsten Getränke, das man bereiten kann.

Molken.

Die von Käse sind ein sehr gesundes Getränk, besonders wenn die Kühe mit frischen Kräutern gefüttert werden.

Digitized by Google

Weinmolken.

Stelle drei Viertelschoppen frisch gemolkene Milch zum Feuer; im Augenblicke, wo sie aufkocht, gieße ebensoviel gesunden Rosinenwein daran, um sie vollständig gerinnen zu lassen und bis sie klar aussieht; laß' sie aufkochen, dann stelle die Pfanne bei Seite, bis das Geronnene sich setzt und rühre es nicht um. Gieße die Molken ab und thue drei Viertelschoppen siedendes Wasser nebst einem Stückchen weißen Zucker daran. Dadurch erlangt man Molken, die völlig von milchigen Theilen gereinigt und so schwach sind, wie man sie nur machen will.

Essig- und Citronenmolken.

Gieße so viel Essig oder Citronensaft in siedende Milch, um eine kleine Menge völlig klar zu machen, verdünne sie mit warmem Wasser zu einer lieblich scharfen Säure und thue ein paar Stückchen Zucker hinzu. Diese Molken sind weniger erhitzend, als wenn sie mit Wein zubereitet werden, und wenn sie blos Ausdünstung befördern sollen, so entsprechen sie vollkommen.

Buttermilch mit oder ohne Brod.

Sie ist sehr gesund, wenn sie sauer ist, da sie minder leicht zu schwer wird; höchst angenehm ist sie aber, wenn man sie von süßem Rahm bereitet.

Dr. Boerhaave's süße Buttermilch.

Thue die Milch von der Kuh in ein kleines Butterfaß; nach etwa zehn Minuten fange mit dem Buttern an und fahre fort, bis Butterflocken ziemlich dick darin umherschwimmen, die Milch aller Fetttheile entledigt ist und dünn und blau aussieht. Seihe sie durch ein Sieb und trinke sie so häufig als möglich.

Sie muß das einzige Getränk des Kranken ausmachen und seine Nahrung hat in frischem und geröstetem Zwieback jeder Art und Gattung zu bestehen. Reife und gedörrte Früchte können genossen werden, wenn man einen Nachlaß wahrnimmt.

Gebackene und gedörrte Früchte, besonders Rosinen, geben vortreffliche Abendessen mit Bisquits oder gewöhnlichen Kuchen.

Orgeat.

Stoße vier Loth süße Mandeln mit einem Theelöffel voll Pomeranzenblüthenwasser und ein paar bittere Mandeln, dann gieße drei Schoppen Milch und Wasser an den Teig, versüße ihn mit Zucker oder Syrop capillaire. Dieß ist ein herrliches Getränk für Personen, die eine schwache Brust haben, und in der Gicht ist es von hohem Nutzen, wo es unter Zuthat von einem Loth arabischem Gummi die peinliche Hitze lindert. Man kann ein halbes Glas voll Branntwein daran thun, wenn man es in der letztern Krankheit zu kühlend findet, und das Glas Orgeat kann man in ein Becken warmes Wasser stellen.

Orangeade (Bischof) oder Limonade.

Drücke den Saft der Pomeranzen oder Citronen aus, gieße siedendes Wasser an ein wenig von der Schale und decke es fest zu; siede Wasser und Zucker zu einem dünnen Syrup ein und schäume ihn ab. Wenn Alles abgekühlt, mische den Saft, den Aufguß und den Syrup mit so viel Wasser,

Digitized by Google

um einen reichen Sorbet zu machen, seihe es durch einen Filtrirsack. Oder presse den Saft aus, seihe ihn und thue Wasser und Syrop capillaire daran.

Eierwein.

Schlage ein Ei, mische es an einen Eßlöffel voll kaltes Wasser, stelle ein Glas weißen Wein, ein halbes Glas Wasser, Zucker und Muskatennuß zum Feuer. Wenn es siedet, so gieße allmählig ein wenig davon an das Ei, bis das Ganze nach und nach darin ist und rühre es gut um, dann thue das Ganze in die Pfanne zurück, setze es an ein gelindes Feuer und rühre es nach Einer Seite hin nicht länger als eine Minute um; denn wenn es siedet oder das Ei alt ist, so gerinnt es. Gib geröstetes Brod dazu.

Man kann Eierwein wie vor bereiten, ohne das Ei zu wärmen, und dann ist er leichter für den Magen, obwohl nicht so lieblichen Geschmackes.

Armenküche.

Allgemeine Bemerkungen und Winke.

Ich versprach, einige Andeutungen darüber mitzutheilen, wie eine jede Familie im Stande sei, für die Armen ihrer Nachbarschaft mit sehr geringem Aufwande zu sorgen, und diese können nach dem Willen der Hausfrau verändert und verbessert werden.

Wo Kühe gehalten werden, ist ein Topf abgerahmter Milch eine werthvolle und sehr gewöhnliche Gabe.

Wenn der Backofen warm ist, so kann man einen großen Pudding backen und ihn Kranken oder einer jungen Familie geben, und so bereitet, wie folgt, verursacht er nur wenig Mühe: Thue in eine tiefe Schüssel ein halb Pfund Reis, ein Viertelpfund Rohzucker oder Syrup, sechs Schoppen Milch und vier Loth Bratenfett, stelle es kalt in den Ofen. Es wird eine gute Weile brauchen, gibt aber eine vortreffliche und nachhaltige Speise.

Ein sogenanntes Brevis, ein gutes Mahl, kann man auf diese Weise bereiten: Schneide eine sehr dicke obere Kruste von einem Laibe Brod ab und lege sie in einen Topf, in dem eingesalzenes Rindfleisch gekocht wird und nahezu fertig ist; sie wird etwas von dem Fette einsaugen, und wenn sie aufgeschwollen ist, kein unschmackhaftes Gericht für Leute geben, die selten Fleisch zu kosten bekommen.

Eine gebackene Suppe.

Schneide ein Pfund Fleisch von irgend einer Art in Stücke, nimm dazu zwei Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, ebenfalls aufgeschnitten, vier Loth Reis und ein Eckle gespaltene Erbsen, thue es in einen irdenen Topf und gieße dritthalb Maß Wasser daran. Decke es sehr dicht zu und backe es mit dem Brode.

Wenn man der Köchin aufträgt, die übrige Brühe, worin Fleisch aller Art, Schinken, Zungen ꝛc., wenn auch gesalzen, gekocht worden — und es ist ja leicht, nur einen Theil davon zu benützen — aufzubewahren, dann frisches Wasser, einige Gemüse, die Knochen von dem Fleische, das in der Familie gespeist wird, die Fleischreste, die auf den Tellern von der Tafel kommen, Reis, Gerste oder Hafermehl dazu nimmt, so kann man alle Wochen zwei bis drei Mal ansehnliche nahrhafte Suppenportionen je von

Digitized by Google

mehreren Maßen bereiten. Die Fleischreste dürfen in der Suppe blos aufgewärmt werden und müssen ganz bleiben, die Knochen ꝛc. aber sind zu kochen, bis ihre Nahrungsstoffe ausgezogen sind. Werden die Gegenstände bereit gehalten, um sie in den Kessel zu legen, sobald das Fleisch aufgetragen ist, so erspart man neue Feuerung und ein zweites Kochen.

Nimm Rüben, Möhren, Lauch, Kartoffeln, die äußern Salatblätter, Sellerie oder irgend eine andere Art von Gemüsen, die man bei der Hand hat, schneide sie klein und lege sie nebst den dicken Theilen von Erbsen hinein, die zu einer Suppe durchgeschlagen worden, sowie Hafergrütze oder rohes Hafermehl, aus denen Haferschleim bereitet wurde.

Wenn die Suppe von armem Fleische ist, so liefert das lange Kochen der Knochen und der verschiedenen Gemüse eine bessere Nahrung, als der arbeitsame Arme erlangen kann, besonders da sie nur selten mit dem Kochen umzugehen wissen und es ihnen auch an Brennmaterial mangelt, um das, was sie zu kochen haben, gehörig zu kochen. In jeder geordneten Familie bleibt aber immer etwas übrig, und wenn man es mit gehöriger Sorgfalt und Reinlichkeit zubereitet, so gereicht es dem Empfänger zu nicht geringem Nutzen, während es dem Geber nicht minder Vergnügen gewährt.

Ich fand zur Zeit des Mangels, daß wöchentlich vierundzwanzig bis sechsundzwanzig Maß Suppen um einen Kosten ausgetheilt werden konnten, der gar nicht des Erwähnens werth ist, obwohl die Gemüse gekauft wurden; darnach läßt sich berechnen, wie viel Gutes von wohlhabenden Familien gestiftet werden könnte, wenn es allen gleich um die Unterstützung ihrer nothleidenden Brüder zu thun wäre.

Wie erquickend ist es für den mühsam arbeitenden Hausvater einer armen Familie, anstatt Brod und Käse ein warmes behagliches Mahl zu bekommen! Welch unendlicher Vortheil für den Kranken, den Greis oder die unmündigen Kinder! nicht minder für die fleißige Hausmutter, deren Entbehrung der nothwendigen Leibesnahrung, die Andern in so großem Maße zubeschieden ist, so häufig die Kraft nach und nach schwächt, von der die Wohlfahrt ihrer Familie so wesentlich abhängt.

Es kommt nur selten vor, daß die Dienstboten ihre Herrschaft in ihrem Wohlwollen für die Armen nicht unterstützen; sollte es aber die Köchin in der einen oder andern Familie zu beschwerlich finden, so kann man ihr ja am Ende des Winters ein kleines Geschenk machen, wenn sie sich durch die Liebe ihrer Nebenmenschen nicht für hundertfältig belohnt erachten würde. Geht sie aber gerne auf die menschenfreundlichen Absichten ihrer Herrschaft ein, so wird sie gewiß nie die Erbsen oder die Hafergrütze, aus denen Suppe oder Haferschleim bereitet worden, zerbrochene Kartoffeln, die grünen Selleriehäupter, die Hälse und Füße des Geflügels, besonders aber die Hammelsknochen und verschiedene andere Gegenstände hinwegspülen, die bei der Zubereitung des Mittagsessens für die Haushaltung bei Seite gelegt werden.

Fische bieten ebenfalls viel Nahrungsstoffe dar und zwar nicht allein in den Theilen, die man auf die Tafel trägt, sondern auch in den Köpfen, Gräten und Floßen, die den Fischleim enthalten. Wenn die Fische aufgetragen sind, so darf die Köchin nur etwas Wasser beisetzen und das Obige

Digitized by Google

darin dämpfen, sowie die Fischbrühe daran gießen, die in der Schüssel blieb, bis alles Gute daraus gezogen ist. Wird diese Brühe allein gegessen, wo sie eine köstliche Kraftbrühe bietet, so darf man nur ein ganz kleines Stückchen Zwiebel und etwas Pfeffer daran thun und ein wenig Reismehl glatt hineinreiben. Geseihet aber gibt sie eine treffliche Zugabe zu Fleischsuppen, besonders für Kranke, und wenn es für diese bestimmt ist, so braucht man blos die mildern Theile der magern Knochen und des Fleisches dazu zu nehmen, nebst sehr wenig oder gar nichts von der Brühe gesalzenen Fleisches.

Das Fett darf nicht von den Fleischbrühen und Suppen geschöpft werden, da es die Armen lieben und dadurch genährt werden.

Eine vortreffliche Suppe für Schwächliche.

Thue zwei Kuhfüße und eine Hammelsbrust in eine große Schüssel oder Pfanne, nebst einem Viertelpfund Reis, einer Zwiebel, zwanzig Stücken Jamaikapfeffer und zwanzig schwarzen Pfefferkörnern, einer Rübe, einer Möhre und zehn Maß Wasser, bedecke es mit Packpapier und backe es sechs Stunden lang.

Sago.

Lege eine Theetasse voll Sago nebst einem Stückchen Citronenschale in drei Schoppen Wasser; wenn es verdickt ist, reibe etwas Ingwer darein und füge anderthalb Schoppen Rosinenwein, braunen Zucker und zwei Eßlöffel voll Wachholderbranntwein hinzu, koche Alles mit einander auf.

Dieß ist ein sehr stärkendes Gericht für Personen, die durch eine Krankheit sehr geschwächt wurden.

Kraftsuppe für Kranke und Kindbetterinnen.

Setze zwei Maß Wasser zum Feuer, verrühre so viel Hafermehl in anderthalb Schoppen kaltem Wasser, als nöthig ist, um das Ganze zu verdicken; wenn das Wasser siedet, gieße Letzteres daran, nebst zwanzig Stücken zu feinem Pulver gestoßenem Jamaikapfeffer, siede es zu einer stark mittlern Dicke ein, dann füge Zucker, drei Viertelschoppen gut gegohrenes Tischbier und ein Glas Wachholderbranntwein hinzu. Siede Alles.

Dieses Gericht zwei Mal und ein oder zwei Mal Fleischbrühe, ist von unschätzbarem Werthe.

Es gibt keine bessere Gelegenheit, eine Handlung der Wohlthätigkeit auszuüben, als bei Kranken. Ein Stückchen Fleisch oder Pudding unerwartet übersendet, war schon oft das Mittel, den lang verlorenen Appetit wieder zu bringen.

Auch sind es nicht allein die Dürftigen, welche so etwas dankbar empfangen, denn selbst in den höchsten Häusern trifft man nur selten wirklich gute Krankenköchinnen, und gar Viele, die im Besitze aller Glücksgüter sind, haben schon die erste Wiederkehr der Gesundheit der durch eine gute Küchenheilkunst, wie man sie nennt, wieder erregten Eßlust zugeschrieben.

Digitized by Google

Verschiedene Recepte für die Haushaltung und Vorschriften für Dienstboten.

Verschiedene Recepte.

Weiche Pomade zu bereiten.

Schlage ein halb Pfund ungesalzenes frisches Schweinefett in gewöhnlichem Wasser, dann weiche es in Rosenwasser ein und schlage es darin, laß' es ablaufen und schlage es nun abermals mit zwei Eßlöffeln voll Branntwein, gieße dieses auch ab, thue dann etwas Citronenöl daran und bewahre die Pomade in kleinen Töpfchen.

Eine andere.

Weiche ein halb Pfund klares Ochsenmark und ein Pfund ungesalzenes frisches Schweinefett zwei bis drei Tage lang in Wasser ein, das jeden Tag zu wechseln und Fett und Mark zu schlagen ist. Lege es in ein Sieb und wenn es trocken ist, in einen Topf und stelle diesen in eine Pfanne mit warmem Wasser. Wenn es geschmolzen, gieße es in ein Becken und schlage es mit zwei Eßlöffeln voll Branntwein, gieße diesen ab und thue dann Citronen-, Bergamott- oder ein anderes Oel daran, welches man liebt.

Harte Pomade.

Bereite gleiche Quantitäten Ochsenmark und Hammelsnierenfett wie vor zu, benütze den Branntwein zum Einmachen desselben und gieße die Oele daran, dann gieße es in Formen oder wenn man keine hat, in Fläschchen von der Größe, die man den Rollen geben will. Wenn die Pomade kalt geworden, zerbrich die Fläschchen, reinige die Rollen sorgfältig von dem Glase und lege Papier darum.

Pomade divine.

Reinige anderthalb Pfund Ochsenmark von den Fasern und Knochen, lege es in einen irdenen Topf oder dergleichen Gefäß mit frischem Brunnenwasser und wechsle das Wasser zehn Tage lang jeden Abend und Morgen, dann weiche es vierundzwanzig Stunden lang in Rosenwasser ein und lege es in eine Serviette, bis es ganz trocken ist. Nimm von jedem der folgenden Gegenstände zwei Loth, nämlich: Storax, Benzoeharz, wohlriechendes Cypressenpulver, ein Loth Zimmt, zwei Drachmen Gewürznelken und zwei Drachmen Muskatennuß, Alles fein gestoßen, mische es mit dem Marke, dann thue alle die Bestandtheile in einen zinnernen Topf, der eine Maß hält, bereite einen Teig aus Eiweiß und Semmelmehl und streiche ihn auf einen Leinwandlappen. Mit diesem decke den Topf zu und darüber her ein anderes Stück Leinwand, um den Topf sehr fest zu verschließen, daß kein Dampf verdunsten kann. Stelle den Topf in einen größern kupfernen Topf mit Wasser und sorge, daß er fest stehe und daß das Wasser nicht die Decke des Topfes mit dem Mark erreiche. Wenn das Wasser eintrocknet, gieße mehr nach, aber siedend heiß, denn es muß vier Stunden lang fortsieden, ohne einen Augenblick lang nachzulassen. Seihe die Salbe durch

Digitized by Google

eine Serviette in kleine Töpfe, und wenn sie abgekühlt, bedecke diese. Rühre sie mit nichts anderem als mit Silber an. Diese Pomade hält sich viele Jahre lang.

Ein feine Pomade kann man bereiten, indem man ein halbes Pfund frisches Ochsenmark, wie vor zubereitet, und vier Loth Schweinefett an die Bestandtheile thut und dann dasselbe Verfahren wie vor beobachtet.

Pot pourri.

Lege folgende Bestandtheile schichtenweise und Seesalz zwischen die Schichten gestreut in einen Porzellantopf: ein Simri Gartenrosen, theils in Knöpfen, theils in Blättern, Veilchen, Pomeranzenblüthen und Jasmin, je eine Hand voll, aufgeschnittene Schwertelwurzel, Benzoe und Storax, je vier Loth, ein halb Loth Moschus, ein Viertelpfund aufgeschnittene Angelikawurzel, zwei Eckten von den rothen Theilen gefüllter Nelken, zwei Hände voll Lavendelblüthen, eine halbe Hand voll Rosmarinblüthen, eine Hand voll Lorbeerblätter, drei bittere Pomeranzen, so voll als möglich mit Gewürznelken besteckt, in einem kühlen Backofen gedörrt und gestoßen, eine halbe Hand voll Majoran und zwei Hände voll gedörrten Mekkabalsam. Decke Alles fest zu. Wenn man dann diesen Topf aufdeckt, so verbreitet sich ein herrlicher Wohlgeruch.

Eine schnellere Art, ein Pot pourri anzumachen.

Nimm drei Hände voll Pomeranzenblüthen, ebensoviel gefüllte Nelken, ebensoviel Gartenrosen, eine Hand voll Majoran, eine Hand voll Citronenthymian, sechs Lorbeerblätter, eine Hand voll Rosmarin, ebensoviel Myrthen, eine halbe Hand voll Münze, ebensoviel Lavendel, die Schale einer Citrone und ein halb Loth Gewürznelken. Hacke Alles und lege es schichtenweise, mit gestoßenem Seesalz dazwischen, in einen Topf, bis er voll ist.

Wenn man nicht alle Bestandtheile auf ein Mal erhalten kann, so lege sie allmählig hinein, wie man sie bekommt, streue aber stets nach jedem neuen Artikel Seesalz darauf.

Seifenkugeln zu bereiten.

Schabe zwei Pfund neue weiße Seife dünn in etwa eine Theetasse voll Rosenwasser, dann gieße so viel siedendes Wasser daran, um sie zu erweichen. Gieße anderthalb Schoppen Baumöl, ein wenig Mandelöl und ein halb Pfund Wallrath in eine Messingpfanne und setze Alles über das Feuer, bis es aufgelöst ist; dann thue die Seife daran, nebst einem halben Loth Kampfer, der zuvor durch Reiben in einem Mörser mit einigen Tropfen Weingeist oder Lavendelwasser, oder irgend einer wohlriechenden Essenz in Pulver verwandelt worden. Siede es zehn Minuten lang, dann gieße es in ein Becken und rühre es um, bis es völlig dick genug ist, um es zu harten Kugeln zu rollen, was dann so bald als möglich geschehen muß. Wenn ein ätherisches Oel dazu genommen wird, so rühre es schnell darein, wenn die Masse vom Feuer kommt, damit der Wohlgeruch sich nicht verflüchtige.

Paste für aufgesprungene Hände, welche sie auch durch fortgesetzten Gebrauch zart erhält.

Mische ein Viertelpfund ungesalzenes Schweinefett, das in gewöhnlichem und dann in Rosenwasser gewaschen worden, mit dem Dotter von

Digitized by Google

zwei neu gelegten Eiern und einem großen Eßlöffel voll Honig. Thue so viel feines Hafermehl oder Mandelteig daran, um eine Paste daraus zu bereiten.

Für aufgesprungene Lippen.

Lege ein halb Pfund Benzor, Storax und Wallrath, ein wenig Alkanawurzel, einen großen, saftigen Apfel, gehackt, eine schwarze Weintraube, gequetscht, ein Viertelpfund ungesalzene Butter und vier Loth Wachs in eine neue verzinnte Pfanne. Laß' es gelinde kochen, bis das Wachs ꝛc. aufgelöst und seihe es dann durch Leinwand. Wenn es kalt ist, schmilz es dann wieder und gieße es dann in kleine Töpfe oder Büchsen, oder wenn man Kuchen daraus machen will, nimm den Boden der Theetassen dazu.

Ungarisches Wasser.

Thue an anderthalb Schoppen stark rectificirten Weingeist zwei Loth Rosmarinöl und zwei Drachmen Ambraessenz, schüttle die Flasche mehrere Male gut, dann laß' sie vierundzwanzig Stunden lang ungepfropft stehen. Nach einem Monate, während dessen die Flasche täglich umzuschütteln ist, gieße das Wasser in kleine Fläschchen.

Honigwasser.

Nimm anderthalb Schoppen Weingeist wie vor, nebst drei Drachmen Ambraessenz, schüttle es täglich gut.

Lavendelwasser.

Gieße anderthalb Schoppen Weingeist wie vor, zwei Loth ätherisches Lavendelöl und zwei Drachmen Ambraessenz in eine Flasche und schüttle es außerordentlich gut.

Ein vortreffliches Wasser, um das Ausfallen der Haare zu verhüten, und diese dichter zu machen.

Thue vier Pfund unverfälschten Honig, nebst zwölf Händen voll Rebensprossen und ebensoviel Rosmarinknospen in einen Destillirkolben, destillire es so kühl und langsam als möglich, und laß' die Flüssigkeit abtropfen, bis sie anfängt, sauer zu schmecken.

Schwarzes Papier zu Zeichenmustern.

Verrühre Kienruß in Baumöl glatt, bestreiche ein oder ein paar Bogen großes Schreibpapier mit einem Stückchen Flanell mit dieser Mischung, dann dupfe das Papier mit einem Stückchen feiner Leinwand trocken und hebe es auf, um es auf folgende Weise zu gebrauchen:

Lege die schwarze Seite auf einen andern Bogen Papier und hefte es an den Ecken mit Stecknadeln zusammen. Lege auf den Rücken des schwarzen Papiers das Muster, das abgezeichnet werden soll und fahre mit einer Bleifeder oder einem Stahlstifte darüber, das schwarze Papier wird dann den Eindruck des Musters auf den untern Bogen zurücklassen, auf dem man es mit Tinte nachzuzeichnen hat.

Will man Muster auf Leinwand oder Papier zeichnen, so muß es mit einer in ein Bischen Schmalte, ein Bischen Zucker und in wenig Wasser getauchten Feder geschehen, dieß ist in einer Theetasse glatt unter einander zu mischen, in der es stets zum Gebrauche bereit bleibt, wenn es frisch ist.

Digitized by Google

Schwarze Tinte.

Nimm dritthalb Maß Regen- oder weiches Waſſer und drei Viertelpfund geſtoßene blaue Galläpfel, laß dieſe drei Wochen lang darin einweichen und rühre es täglich um. Dann thue ein Viertelpfund grünen Vitriol, ebenſoviel Campeſcheholzſpäne, zwölf Loth arabiſchen Gummi und ein Weinglas voll Branntwein daran.

Zerbrochene Porzellan zu kitten.

Stoße Kalk zu allerfeinſtem Pulver, ſiebe es durch feinen Muſſelin, dann binde etwas davon in ein Stückchen dünnen Muſſelin, beſtreiche die Ränder von zerbrochenem Porzellan mit etwas Eiweiß, ſtreue etwas Kalk ſchnell darüber und vereinige ſie genau mit einander.

Ein vortrefflicher Stuck, der an Holzwerk hängen bleibt.

Nimm anderthalb Simri vom beſten Kalkſtein, ein Pfund gelben Ocher und ein Viertelpfund braune Umbererde, ſtoße Alles zu feinem Pulver, verrühre es mit einer hinreichenden Menge warmes, aber nicht ſiedenden Waſſers zu einer gehörigen Dicke und trage es mit einem neuen Tüncherpinſel auf. Wenn die Wand ganz glatt iſt, ſo reichen ein bis zwei Anſtriche hin. Der Monat März iſt die beſte Jahreszeit dazu.

Maurerstünche für Stuck.

Blaue. Gieße an vier Pfund blauen Vitriol und ein Pfund von der beſten Tünche dritthalb Maß Waſſer in einen eiſernen oder Meſſingtopf. Laß' es eine Stunde lang kochen, während welcher Zeit es fortwährend umzurühren iſt. Dann gieße es in einen irdenen Topf und laß' es ein paar Tage lang ſtehen, bis die Farbe ſich geſetzt hat. Gieße das Waſſer ab und miſche die Farbe mit Tünche. Beſtreiche die Wände drei bis vier Male damit, je nachdem ſie es bedürfen.

Gelbe. Löſe gleiche Quantitäten Umbererde, hellen Ocher und Reißkohle je abgeſondert in weichem Waſſer über dem Feuer auf. Dann thue von jedem etwas in ſo viel Tünche, als man für hinreichend zum Anſtriche erachtet und rühre Alles unter einander. Wenn die Farbe des einen oder andern Artikels vorherrſcht, ſo thue von den andern mehr daran, bis die gehörige Farbe erlangt iſt.

Die ſchönſte Tünche erlangt man, wenn man den Kalk und die Farbe mit abgerahmter Milch, anſtatt mit Waſſer miſcht.

Römiſcher Kitt oder Mörtel, zum äußern Verwurfe oder zum Zuſammenfügen von Backſteinen.

Dieſer Mörtel widerſteht jeder Witterung und kann mit großem Nutzen zum Verwurfe von Waſſerbehältern benutzt werden, da kein Waſſer ihn durchdringen kann.

Nimm vierundachtzig Pfund Triebſand, zwölf Pfund ungelöſchten Kalk und vier Pfund vom reinſten Käſe, auf einem Reibeiſen gerieben. Wenn Alles gehörig gemiſcht iſt, thue Waſſer daran, das warm genug, aber nicht ſiedend heiß iſt, um von dem Obigen einer ſolchen Menge, als man bedarf, die gehörige Konſiſtenz zum Verwurfe zu geben. Es erfordert ſehr gute und ſchnelle Verarbeitung. Ein Kübel voll von dieſem Mörtel langt weit, da man ihn in einem dünnen glatten Ueberwurfe auftragen

Digitized by Google

muß, ohne daß der geringste Raum übrig bleibe. Die Mauer oder das Lattenwerk müssen zuvor mit Haar- und Kalkmörtel verworfen werden und gut getrocknet sein. Dieses Mörtels bedienten sich einst die Alten und nun ist er auch bei uns üblich.

Flecken irgend einer Art aus Leinwand herauszumachen.

Flecken, durch Säuren verursacht. Befeuchte den betreffenden Theil und streue Wermuthsalz darauf. Dann reibe es darein, ohne es weiter mit Wasser zu verdünnen.

Eine andere Art. Laß' die Leinwand ein wenig Wasser einsaugen, ohne sie darin einzutauchen und halte den befleckten Theil in gehöger Entfernung über ein angebranntes Schwefelhölzchen, so werden die Flecken durch das Schwefelgas verschwinden.

Eine andere Art. Binde in den befleckten Theil etwas Perlasche, dann scharre ein wenig Seife in weiches kaltes Wasser, um einen Seifenschaum zu bereiten und siede die Leinwand darin, bis der Flecken verschwindet.

Wein-, Obst- und andere Flecken aus Leinwand herauszumachen, die schon lange darin waren. Reibe den Theil auf beiden Seiten mit gelber Seife, dann mache eine Stärke in kalt Wasser sehr dick an, reibe diese gut darein und hänge die Leinwand in die Sonne und Luft, bis der Flecken herausgeht. Wenn er nach drei bis vier Tagen nicht verschwunden ist, so reibe dieß aus und wiederhole das Verfahren. Wenn die Leinwand getrocknet ist, so kann man sie mit ein wenig Wasser bespritzen.

Viele andere Flecken gehen heraus, wenn man die Leinwand in saure Buttermilch taucht und sie in der warmen Sonne trocknet. Dann wasche sie in kalt Wasser und trockne sie, zwei bis drei Mal täglich.

Eisenflecken muß man befeuchten, dann auf einen warmen Blechdeckel legen und ein wenig Citronensalz auf den befleckten Theil streuen. Wenn die Leinwand trocken wird, so befeuchte sie und wiederhole das Verfahren.

Schimmel herauszumachen. Mische weiche Seife mit gepulverter Stärke, halb so viel Salz und dem Saft einer Citrone, bestreiche den befleckten Theil auf beiden Seiten mittelst eines Malerpinsels damit. Lege die Leinwand auf das Gras und laß' sie Tag und Nacht liegen, bis der Flecken herausgeht.

Zu machen, daß Flanelle ihre Farbe behalten und nicht eingehen.

Lege sie in eine Gelte und gieße siedendes Wasser darüber und laß' sie das erste Mal, wo sie gewaschen werden, liegen, bis sie kalt sind.

Pelzwaaren und Wollenzeuge vor den Motten zu bewahren.

Laß' die erstern hier und da auskämmen, so lange sie im Gebrauche sind und die letztern ausbürsten und ausschütteln. Wenn man ihrer nicht bedarf, laß' sie zuerst trocknen und auslüften, dann lege sie zusammen und lege dazwischen Coloquinten in kleinen Musselinsäckchen, hülle sie hierauf

Digitized by Google

in mehrfältig zusammengelegte und zugenähte Leinwand, die sorgfältig an den Ecken eingeschlagen werden muß und bewahre sie vor Feuchtigkeit.

Die Ueberzüge von Möbeln ꝛc. zu färben.

Leder- oder Lachsfarbe, je nach der Schattirung der Farbe. Zerreibe auf einem Zinnteller für einige Kreuzer spanische Orleans und koche ihn dann in einem Eimer voll Wasser eine Viertelstunde lang. Thue darein vier Loth Potasche, rühre es um und lege dann alsbald den Ueberzug hinein; während des Kochens, das fünf bis sechs Minuten lang dauern muß, rühre Alles immerfort um, dann lege ihn in kaltes Pumpbrunnenwasser und hänge die Gegenstände einzeln auf, ohne sie auszuwinden.

Blaßroth. Der Zitz muß außerordentlich rein gewaschen und trocken sein. Dann koche ihn in fünf Maß weichem Wasser und acht Loth Alaun, nimm ihn heraus und trockne ihn in der Luft. Mittlerweile koche in dem Alaunwasser zwei Hände voll Weizenkleie, bis es ganz schlüpfrig ist, dann seihe es. Nimm zwei Scrupel Cochenille und vier Loth Weinstein, fein gestoßen und gesiebt, mische es mit der Flüssigkeit, immer nur ein wenig auf ein Mal. Dann lege den Zitz darein, bis die Flüssigkeit fast eingegangen ist und rühre es fortwährend um. Nimm den Zitz heraus und wasche ihn zuerst in Lauge, hernach in kaltem Wasser, dann schwänke ihn in geseihter Wasserstärke aus und trockne ihn schnell, ohne ihn in Falten aufzuhängen. Mange ihn sehr stark, wenn er nicht warm gepreßt wird, was das beste ist.

Blau. Laß' den Zitz rein waschen und trocknen, dann rühre etwas von Scott's flüssigem Blau, oder Berlinerblau in so viel Wasser an, als nöthig ist, um die zu färbenden Gegenstände zu bedecken und nimm etwas Stärke dazu, um ihm ein wenig Steifheit zu geben. Trockne ein Bischen davon, um zu sehen, ob die Farbe dunkel genug sei, thue den Zitz ꝛc. darein und wasche ihn, dann trockne die Gegenstände einzeln und mange oder presse sie.

Lederne Handschuhe hell- oder dunkelbraun zu färben, je nach der Tiefe der Farbe.

Thue etwas Safran in anderthalb Schoppen weiches, siedend heißes Wasser und laß' es die ganze Nacht im Aufgusse stehen, am nächsten Morgen bestreiche die Handschuhe mittelst einer Bürste damit. Man muß aber Sorge tragen, daß sie inwendig nicht gefärbt werden und sie daher zunähen.

Weißen Handschuhen eine schöne Purpurfarbe zu geben.

Siede ein Viertelpfund Campescheholz und vier Loth Steinalaun in einer Maß weiches Wasser, bis es zur Hälfte eingekocht. Laß' es nach dem Seihen stehen, bis es kalt wird. Wasche die Handschuhe rein, dann bestreiche sie mit der Farbe mit einer Bürste und wiederhole es, wenn sie trocken sind. Zwei Mal ist hinreichend, wenn die Farbe nicht sehr dunkel sein soll. Wenn sie trocken sind, reibe die lockere Farbe mit einem rauhen Tuche aus. Schlage das Weiße vom Ei und streiche es mit einer Bürste über das Leder. Die Farbe befleckt die Hände, wenn man sie aber mit Essig befeuchtet, so verliert es sich, ehe sie gewaschen werden.

Digitized by Google

Eine Flüſſigkeit, um alte Urkunden auf Papier oder Pergament zu reinigen, wenn die Schrift verlöſcht iſt, oder um ſie lesbar zu machen, wenn ſie unleſerlich geworden.

Nimm fünf bis ſechs Galläpfel, zerſtoße ſie und lege ſie in anderthalb Schoppen ſtarken, weißen Wein, laß' dieß zwei Tage lang in der Sonne ſtehen. Dann tauche eine Bürſte in den Wein und beſtreiche damit die unleſerliche Handſchrift, an der Farbe wird man dann ſehen, ob ſie ſtark genug an Galläpfeln iſt.

Die Lungenfäule bei Schafen zu verhüten.

Halte ſie in der Hürde, bis der Thau vom Graſe verſchwunden iſt.

Zu verhüten, daß friſches Heu anbrenne.

Stopfe einen Sack ſo voll als möglich mit Stroh oder Heu, binde die Oeffnung mit einem Stricke zu und lege den Heuſchober rings um den Sack an, indem dieſer immer weiter her aufgezogen wird, je mehr die Höhe des Schobers zunimmt und man ihn ganz herausnimmt, wenn der Schober vollendet iſt. Die dadurch im Mittelpunkte gebildete Röhre bewahrt das Heu unverſehrt.

Einen Kornboden vor Inſekten und Wieſeln zu bewahren.

Laß' den Boden aus Bretern von italieniſchen Pappeln legen.

Grillen zu vertreiben.

Lege Schnupftabak auf die Höhlen, wo ſie heraus kommen.

Vorſchriften für Dienſtboten.

Bettvorhänge von Zitze zu reinigen, wenn ſie den Sommer über abgenommen werden.

Schüttle den loſen Staub ab, dann bürſte ſie leicht mit einer kleinen langhaarigen Möbelbürſte, hiernach wiſche ſie dicht mit reinem Flanell ab und reibe ſie mit trockenem Brode.

Wenn dieß gehörig geſchieht, ſo werden die Vorhänge faſt wie neu ausſehen und wenn die Farbe nicht hell iſt, ſo brauchen ſie Jahre lang nicht gewaſchen zu werden.

Lege ſie in großen Falten zuſammen und hebe ſie ſorgfältig auf.

So lange dieſe Geräthſchaften im Gebrauche ſind, müſſen ſie ſo viel möglich vor der Sonne und Luft bewahrt werden, da dieſe den zarten Farben ſchaden und den Staub kann man mit Blaſebälgen wegblaſen.

Bei vorſtehender Behandlung können die Vorhänge ſtets rein erhalten und ſelbſt neben friſch gefärbten Möbelüberzügen gebraucht werden.

Silbergeſchirr zu reinigen.

Siede zwei Loth präparirtes Hirſchhornpulver in drei Schoppen Waſſer, ſo lange es am Feuer ſteht, thue ſo viel Silbergeſchirr darein, als das Gefäß hält, laß' es ein wenig kochen, dann nimm es heraus, laß' es über einer Pfanne ablaufen und trockne es vor dem Feuer. Lege mehr hinein und fahre dann auf dieſelbe Weiſe fort. Dann lege in das Waſſer einige reine Leinwandlumpen, bis Alles eingeſapat iſt. Wenn ſie trocken

Digitized by Google

sind, so kann man sich ihrer bedienen, um das Silbergeschirr zu reinigen, und sie sind auch die besten Dinge, um Messinggriffe, Schlösser ꝛc. an den Thüren zu reinigen. Wenn das Silbergeschirr ganz trocken ist, so muß es mit Leder glänzend gerieben werden. Dieß ist eine der besten und unschädlichsten Reinigungsweisen. In vielen Putzpulvern befindet sich eine Mischung von Quecksilber, die sehr nachtheilig ist, und neben andern Nachtheilen macht es das Silber so spröde, daß es bei einem Falle zerbricht.

Spiegel zu reinigen.

Wische die Fliegenflecken und andere Unreinigkeiten mit einem feuchten Lappen weg, dann polire das Glas mit einem Wollentuche und gepulvertem Bergblau.

Vergoldungen zu erhalten und zu reinigen.

Vergoldungen vor der Befleckung durch Fliegen zu bewahren, ohne sie zu bedecken, ist nicht möglich, ehe dieß geschieht, blase den leichten Staub weg und fahre mit einer Feder oder reinen Bürste darüber, dann bedecke die Goldrahmen mit Papierstreifen und nimm diese erst ab, wenn die Fliegen fort sind.

Leinwand nimmt die Vergoldung weg und macht ihren Glanz matt, man darf sich ihrer daher nie zum Abwischen bedienen.

Zu Zerstörung der Fliegen muß man das eine oder andere Mittel anwenden, da sie die Geräthschaften aller Art beflecken, sowie auch das Papier. Flaschen mit Zucker und Essig oder Bier herumgehängt, ziehen sie an, oder Fliegenwasser, in kleine Schalen gegossen, die man da und dort herumstellt, aber so, daß die Kinder nicht dazu kommen können.

Getünchte oder gemalte Wände zu reinigen.

Gebrauche nie ein Linnentuch dazu, sondern reibe den Staub mit einer kleinen langhaarigen Bürste weg, nachdem die losen Theile zuvor mit dem Blasebalge abgeblasen worden. Bei gehöriger Sorgfalt werden getünchte Wände dann lange Zeit hübsch bleiben. Wenn sie befleckt sind, tauche einen Schwamm oder ein Stückchen Flanell in Sodawasser, wasche die Flecken schnell ab und trockne sie alsbald, sonst nimmt die Soda die Farbe mit.

Wenn das Getäfel der Reinigung bedarf, so muß es von oben nach unten geschehen und so viel möglich verhütet werden, daß die Soda auf die unreinen Theile laufe, sonst bleiben Flecken zurück, nachdem das Ganze lange beendigt. Eine Person muß mit alter Leinwand abtrocknen, sobald die andere das Unreine abgescheuert und die Soda weggewaschen hat.

Papiertapeten zu reinigen.

Blase zuerst den Staub mit einem Blasebalge weg, dann schneide einen acht Tage alten Laib weißes Brod in acht Theile, nimm die Kruste in die Hand und fange von oben an, die Tapeten nach unten mit dem weichen Theile auf die leichteste Weise abzuwischen, fahre dabei aber weder in die Quere noch aufwärts. Der Staub des Papiers und die Brodkrumen fallen mit einander ab. Man darf bei dem Abwischen nicht über eine halbe Elle weit auf ein Mal fahren und nachdem der ganze obere Theil fertig, fange wieder da an, wo das erste Mal der Anfang gemacht worden, indem ein wenig oberhalb der Stelle begonnen wird, wo man aufhörte.

Digitized by Google

Wenn das Abwischen aber nicht außerordentlich leicht geschieht, so bleibt der Staub an den Tapeten hängen, geschieht es aber mit gehöriger Sorgfalt, dann sehen die Tapeten wie neu aus.

Schönem Eichengetäfel einen Firniß zu geben.

Wenn es unrein ist, so muß es mit warmem Biere gewaschen werden, dann siede sechs Schoppen starkes Bier mit einem wallnußgroßen Stücke Wachs, und einem großen Eßlöffel voll Zucker, bestreiche damit das Getäfel mit einer großen Bürste und wenn es trocken, reibe es, bis es glänzend ist.

Mahagonimöbeln eine schöne Farbe zu geben.

Laß' die Tafeln mit Essig vollkommen rein waschen, nachdem zuvor alle Tintenflecken, die etwa darin sind, mit Salzgeist herausgemacht worden, es muß dieser jedoch mit der größten Sorgfalt angewendet, der befleckte Theil nur damit bedupft und augenblicklich weg gewaschen werden. Man gebrauche folgende Flüssigkeit: thue in ein irdenes Gefäß anderthalb Schoppen kalt abgezogenes Leinöl, für zwölf Kreuzer Alkanawurzel und für sechs Kreuzer rosenrothe Fleischfarbe, laß' es über Nacht stehen, dann rühre es gut um und reibe etwas davon mit einem Linnenlappen in die Tafeln, wenn es eine Zeit lang darauf gelegen, so reibe es mit Leinwandlappen glänzend.

Eßtische muß man mit Matten, Wachstuch oder Boy bedecken, um zu verhüten, daß sie befleckt werden, auch muß man sie augenblicklich abreiben, wenn die Schüsseln abgenommen werden, so lange sie noch warm sind.

Tintenflecken aus Mahagoni herauszumachen.

Verdünne einen halben Theelöffel voll Vitriolöl mit einem großen Eßlöffel voll Wasser und bedupfe den Theil mit einer Feder, laß' es aber nur kurze Zeit darauf, denn sonst bleibt ein weißer Flecken zurück, es ist daher besser, ihn schnell abzureiben und es zu wiederholen, wenn der Flecken nicht ganz entfernt sein sollte.

Fußteppiche.

Man muß solche wählen, die auf einem hübschen Tuche gemalt sind, das gut mit der Farbe bedeckt ist und auf dem die Blumen sich nicht sehr über den Grund erheben, da sie sich sonst bald abnützen. Die Dauer des Teppiches hängt sehr von diesen beiden Eigenschaften ab, insbesondere aber von der Zeit, wenn er gemalt worden und von der Güte der Farben. Wenn sie nicht Raum genug gehabt, um durchgängig hart zu werden, so werden sie durch nur ganz geringen Gebrauch verdorben und da es sehr kostspielige Gegenstände sind, so ist große Sorgfalt für ihre Erhaltung nothwendig. Es ist gut, sie einige Zeit vor ihrem Gebrauche entweder in einer trockenen Scheune aufzuhängen, wo sie Luft haben, oder sie in ein Reservezimmer zu legen.

Wenn man sie über den Winter aufbewahrt, so muß man sie um eine Treppichwalze aufrollen und Sorge tragen, daß die Farbe nicht durch zu schnelles Einschlagen springe.

Alte Teppiche sind sehr gut hiezu, wenn man sie einige Monate zuvor, ehe sie aufgelegt werden, malt und lüftet.

Digitized by Google

Fußteppiche zu reinigen.

Kehre sie ab, dann wische sie mit einem Stücke Flanell rein, wenn aller Staub und alle Flecken entfernt sind, reibe sie mit gewichstem Flanell und dann mit einem trockenen einfachen, nimm aber wenig Wachs dazu und reibe mit dem letztern blos so viel, um den Teppich ein wenig glatt zu machen, sonst ist zu befürchten, daß er die Farbe verliere.

Sie hier und da, nach dem obigen Kehren und Trockenreiben mit Milch zu waschen, gibt ihnen ein schönes Aussehen und sie sind weniger schlüpfrig.

Bodenteppiche und Zimmerboden auszustäuben.

Streue Theeblätter darüber, dann kehre sie sorgfältig. Die erstern sollte man nicht häufig mit einem Kehrwische fegen, da sie sonst zu schnell abgenutzt werden, blos ein Mal in der Woche und die andern Male mit den Blättern und einer Haarbürste.

Feine Teppiche müssen mit der Handbürste, wie man sie zu Kleidern gebraucht, leicht auf den Knieen ausgebürstet werden.

Bodenteppiche zu reinigen.

Nimm den Teppich weg, laß' ihn gut ausklopfen, dann wieder hinlegen und auf beiden Seiten mit einer Handbürste ausbürsten, wende ihn, die rechte Seite aufwärts, um und scheure ihn mit Ochsengalle und Seifenwasser sehr rein, dann reibe ihn mit Leinwandtüchern ab. Lege ihn auf das Gras, oder hänge ihn zum Trocknen auf.

Den Zimmerboden ein schönes Aussehen zu geben.

Nachdem der Boden mittelst einer Bürste mit Soda und warmem Wasser sehr rein gewaschen, reibe ihn mit einem Schwamm, in reines Wasser getaucht, auf. Beide Male darf keine einzelne Stelle unberührt bleiben, auch muß gerade aus auf und ab gefegt und nicht quer von einem Brete auf das andere gefahren werden, dann reibe ihn mit reinen Linnentüchern trocken, auf dieselbe Weise hart auf- und abfahrend.

Die Boden dürfen nicht oft naß gemacht werden, aber, wenn es geschieht, ganz durchaus, ein Mal die Woche sind sie mit warmem Sande und einer starken Bürste gerade aus nach der Länge der Breter trocken abzureiben.

Die Seiten der Treppen oder Gänge, die mit Teppichen belegt sind, müssen mit einem Schwamme, anstatt mit Leinwand oder Flanell abgewaschen werden, dann werden die Ränder nicht befleckt. Zu obigen Zwecken muß man verschiedene Schwämme halten und diese, sowie die Bürsten müssen nach dem Gebrauche gut auswaschen und an trockenen Orten aufbewahrt werden.

Oelflecken aus Breter- oder Steinboden herauszumachen.

Bereite eine starke Lauge aus Perlasche und weichem Wasser und thue so viel ungelöschten Kalk daran, als sie aufsaugen kann, rühre es unter einander und laß' es dann einige Minuten lang sich setzen, fülle es in Flaschen und pfropfe sie fest zu, gieße beim Gebrauche etwas Wasser daran, um es zu mildern und scheure den betreffenden Theil damit. Wenn die

Digitized by Google

Flüssigkeit lange auf den Bretern liegen bleibt, so benimmt sie ihnen die Farbe, es muß daher mit Sorgfalt und Geschwindigkeit verfahren werden.

Steinerne Treppen und Hallen zu reinigen.

Siede ein Pfund Pfeifenthon mit drei Schoppen Wasser, drei Schoppen Dünnbier und einem Stückchen Schmalte. Wasche die Steine mit dieser Mischung, und, wenn sie trocken sind, reibe sie mit Flanell und einer Bürste ab.

Flecken aus Marmor herauszumachen.

Mische ungelöschten, zum feinsten Pulver gestoßenen Kalk mit starker Seifenlauge ziemlich dick und trage es augenblicklich mit einem Malerpinsel auf den ganzen Marmor. Nach zwei Monaten wasche es vollkommen rein ab, dann bereite einen feinen Schaum aus weicher, in warmem Wasser gekochter Seife, tauche eine Bürste darein und scheure den Marmor mit Pulver. Dies gibt ihm eine schöne Politur. Reinige ihn von der Seife und vollende es mit einer glatten Trockenbürste, bis Alles rein ist.

Eisenflecken aus Marmor herauszumachen.

Mische gleiche Quantitäten Vitriolspiritus und Citronensaft in einer Flasche und schüttle es gut, befeuchte die Flecken damit und reibe sie nach einigen Minuten mit weicher Leinwand, bis sie verschwinden.

Eisengeschirr vor Rost zu bewahren.

Zerlasse frisches Hammelsnierenfett und bestreiche das Eisen damit, so lange es noch warm ist, dann bestreue es gut mit gestoßenem ungelöschtem Kalk in Musselin gebunden. Eisen, auf diese Art vorbereitet, hält sich mehrere Monate. Gebrauche unter keinen Umständen Oel dazu, außer Salatöl, da alle andere Wasser bei sich führen.

Feuereisen müssen, in Boy eingewickelt, an einem trockenen Orte aufbewahrt werden, so lange man sie nicht gebraucht.

Eine andere Art.

Stoße in drei Pfund ungesalzenem Schweinefett zwei Drachmen dünn geschnittenen Kampfer, bis er aufgelöst ist, dann nimm so viel Wasserblei dazu, um ihm die Farbe von gebrochenem Stahl zu geben. Tauche einen Lappen darein und reibe es dick in den Ofen ꝛc., und das Eisen oder der Stahl wird nie rosten, selbst wenn sie naß werden. Wenn man davon Gebrauch macht, so muß das Fett mit warmem Wasser abgewaschen und der Stahl vor dem Poliren getrocknet werden.

Rostflecken aus Stahl herauszumachen.

Bedecke den Stahl mit Baumöl und reibe es gut hinein, dann laß' ihn zwei Tage lang liegen und reibe ihn hierauf mit fein gepulvertem ungelöschtem Kalk, bis aller Rost verschwindet.

Das Knarren einer Thüre zu verhüten.

Reibe ein wenig Seife in die Angeln.

Feine Schuhschwärze.

Nimm ein Viertelpfund gebranntes Elfenbein, sechs Loth vom rohesten Zucker, einen Eßlöffel voll Baumöl und anderthalb Schoppen Dünnbier, mische es allmählig kalt.

Digitized by Google

Küchenzettel, Familienmittagsmahle ꝛc.

Küchenzettel ꝛc.

Verzeichniß verschiedener Artikel, wie sie in den verschiedenen Monaten in der rechten Jahreszeit (Saison) sind.

Januar.

Geflügel und Wild. Federwild. Fasanen. Rebhühner. Hasen. Kaninchen. Schnepfen. Sumpfschnepfen. Truthühner. Kapaunen. Hühnchen. Hennen. Junge Hühner. Zahme Tauben.

Fische und Krebse. Karpfen. Schleihen. Barsche. Lampreten. Aale. Bachkrebse. Stockfische. Schollen. Butten. Platteisen. Meerbutten. Stachelrochen. Engelfische. Störe. Stinte. Wittlinge. Hummern. Krebse. Krabben. Austern.

Gemüse. Kopfkohl. Savoyerkohl. Kohl. Kohlsprossen. Broccoli. Lauch. Zwiebeln. Rothe Rüben. Sauerampfer. Kerbel. Endivien. Spinat. Sellerie. Knoblauch. Scorzoneren. Kartoffeln. Pastinaken. Rüben. Weißer und rother Broccoli. Schalotten. Lattich. Kresse. Senf. Kleine Rüben. Geisbart. Kräuter aller Art, gedörrt, einige frisch. Gurken. Spargeln und Schwämme sind zu haben, obwohl nicht in der Jahreszeit.

Früchte. Aepfel. Birnen. Nüsse. Wallnüsse. Mispeln. Trauben.

Februar und März.

Fleischspeisen, Geflügel und Wild wie im Januar, mit der Zugabe von jungen Enten und Hühnern, welch letztere zwar in größern Städten fast das ganze Jahr hindurch, aber um sehr theuren Preis zu haben sind.

Fische. Wie in den letzten beiden Monaten, ausgenommen, daß man den Stockfisch nicht für so gut hält, wie vom Februar bis zum Juli, aber ihn doch haben kann.

Gemüse. Dieselben, wie in den vorgehenden Monaten, mit der Zuthat von wälschen Bohnen.

Früchte. Aepfel, Birnen, Erdbeeren aus dem Gewächshause.

Zweites Quartal. April, Mai und Juni.

Fleischspeisen. Rindfleisch. Hammelfleisch. Kalbfleisch. Lammfleisch. Wildprät im Juni. Kaninchen. Junge Hasen.

Geflügel. Hühner, alt und jung. Entchen. Tauben.

Fische ꝛc. Karpfen. Schleihen. Schollen. Stinte. Aale. Forellen. Meerbutten. Hummern. Kaulbarsche. Salmen. Häringe. Bachkrebse. Makrelen. Krebse. Krabben. Garnelen.

Gemüse. Wie vor und im Mai, Frühkartoffeln. Erbsen. Reitige. Wälsche Bohnen. Gelbe Rüben. Rüben. Früher Kopfkohl. Blumenkohl. Spargeln. Artischocken. Alle Arten von Salat aus dem Frühbeete oder Gewächshause.

Früchte. Im Juni: Erdbeeren. Kirschen. Melonen. Grüne

Digitized by Google

Aprikosen. Johannis- und Stachelbeeren zu Torten. Im Juli: Kirschen. Erdbeeren. Birnen. Melonen. Stachelbeeren. Johannisbeeren. Aprikosen. Trauben. Nectarinen und einzelne Pfirsiche. Die meisten dieser Arten sind aber getrieben.

Drittes Quartal. Juli, August und September.

Fleischspeisen wie vor.

Geflügel. Alte und junge Hühner. Tauben. Junge Gänse. Junge Truthühner. In den beiden ersten Monaten: Kibitze. Weißschwänze. Gänse im September.

Fische ꝛc. Stockfische. Kabliaus. Butten. Blatteißen. Stachelrochen. Engelfische. Meeräschen. Hechte. Karpfen. Aale. Schalthiere, ausgenommen Austern. Makrelen, in den beiden ersten Monaten des Quartales, aber im August nicht gut.

Rebhühnerjagd beginnt am ersten September.

Gemüse. Von allen Arten, Bohnen. Erbsen ꝛc.

Früchte. Im Juli: Erdbeeren. Stachelbeeren. Ananas. Verschiedene Pflaumen. Kirschen. Aprikosen. Himbeeren. Melonen. Johannisbeeren. Zwetschen.

Im August und September: Pfirsiche. Pflaumen. Feigen. Haselnüsse. Maulbeeren. Kirschen. Aepfel. Birnen. Nectarinen. Trauben. In den letztern Monaten: Ananas. Melonen. Erdbeeren. Mispeln und Quitten im letzten Monate. Morellen Zwetschen und verschiedene Pflaumengattungen.

Oktober.

Fleischspeisen wie vor und Rehwildprät.

Geflügel und Wildprät. Zahmes Geflügel wie im vorigen Quartale. Fasanen vom 1. Oktober an. Rebhühner. Lerchen. Hasen. Mornellen. Am Ende des Monats: Wilde Enten. Krickenten. Schnepfen. Pfeifenten. Haselhühner.

Fische ꝛc. Goldfische. Stinte. Hechte. Barsche. Hellbutten. Karpfen. Lachsforellen. Barben. Gründlinge. Schleihen. Schalthiere.

Gemüse. Wie im Januar, wälsche Bohnen, die letzten Bohnen ꝛc.

Früchte. Pfirsiche. Birnen. Feigen. Wilde Ochsenzungen. Trauben. Aepfel. Mispeln. Zwetschen. Haselnüsse. Wallnüsse. Nüsse. Quitten. Vogelbeeren.

November.

Fleischspeisen. Rindfleisch. Hammelfleisch. Kalbfleisch. Schweinefleisch. Lammfleisch. Rehwildprät. Geflügel und Wild wie im letzten Monate.

Fische ꝛc. wie im letzten Monate.

Gemüse. Gelbe Rüben. Rüben. Pastinaken. Kartoffeln. Scorzoneren. Zwiebeln. Lauch. Schalotten. Kopfkohl. Savoyerkohl. Kohl. Spinat. Mangold. Wilde Artischocken. Kresse. Endivien. Sellerie. Lattich. Salatkräuter. Topfkräuter.

Früchte. Birnen. Wilde Ochsenzungen. Trauben. Aepfel. Mispeln. Wallnüsse. Nüsse. Kastanien.

Digitized by Google

December.

Fleischspeisen. Rindfleisch. Hammelfleisch. Kalbfleisch. Lammfleisch. Schweinefleisch. (Hoch-) Wildprät.

Geflügel und Wild. Gänse. Truthühner. Alte und junge Hühner. Tauben. Kapaunen. Kaninchen. Hasen. Schnepfen. Sumpfschnepfen. Lerchen. Fasanen. Rebhühner. Seevögel. Perlhühner. Wilde Enten. Kriechenten. Pfeifenten. Mornellen. Rothhälse. Haselhühner.

Fische. Stockfische. Meerbutten. Hellbutten. Schollen. Seehähne. Störe. Karpfen. Gründlinge. Schellfische. Aale. Goldfische. Schalthiere.

Gemüse. Wie im letzten Monate. Getriebene Spargeln ꝛc.

Früchte. Wie im letzten Monate. Wilde Ochsenzungen.

Familienmittagsmahle.

Fünf Gerichte.

Kalbsbug mit Reis gedämpft.

Aepfelsauce. Butterbrod-Pudding. Kartoffeln.

Schweinsnierenbraten.

Erbsensuppe.

(Zwischengericht — Gesottene Henne.)

Austernsauce.

Kartoffeln. Aepfelpastete. Broccoli.

Gebratenes Rindfleisch.

Bentonsauce.

Eingepökeltes Ferkel in dünnem Teige gebacken.

(Zwischengericht — Yorkshirer Pudding.)

Kartoffeln. Erbsensuppe. Salat.

Gebratenes Kalbfleisch.

Hessisches Ragoût.

Gedämpfte rothe Rüben u. Zwiebeln. Hessische Suppe vom Obitzen. Kartoffeln.

Gebratene Lammskeule.

Rindfleischpastetchen.

(Zwischengericht — Geronnener Milchpudding.)

Zerquetschte Kartoffeln auf dem Roste gebraten. Hammelfleischbrühe. Möhren und Rüben.

Hammelshalsstück.

Digitized by Google

Gebratene gefüllte Kablians.

Kartoffeln. Leichte Nierenfettklöße. Möhren und Rüben.

Rindsschwanzstück.

Mürber Stockfisch.

Salat. Stachelbeerenpudding. Jerusalem-artischocken.

Hammelskeule.

Sechs Gerichte.

Brataale.

(Zwischengericht — Lammsrückenstück in Kresse.)

Kartoffeln. Zwetschenpudding. Gedämpfte Möhren.

Kaltes Rindfleisch.

Kalbshalsstück mit Zwiebeln gedämpft.

(Zwischengericht — Eine Obstpastete.)

Zerquetschte Kartoffeln mit kleinen Speckschnittchen verziert. Erbsensuppe. Broccoli.

Hasenragoût.

Halber Kalbskopf, grillirt.

(Zwischengericht — Pastete oder Pudding.)

Zunge und Hirn. Möhrensuppe. Speck. Gemüse darum.

Ganzes Hammelshalsstück.

(Kartoffeln und Salat auf einem Nebentische.)

Gesottenes Hammelshalsstück.

Junge Gemüse. Gebackener Rosinenpudding. Rüben.

Currie von zubereitetem Fleisch in einer Casserole mit Reis.

Rindshüftbein.

Möhren. Gemüsesuppe. Gemüse.

Truthuhn oder Henne in Stücken.

Auf dem Roste gebratene Keule.

Gebratene Hühner.

(Zwischengericht — Schneeballen.)

Kartoffeln. Pastetchen von zubereitetem Fleische. Gemüse und zerquetschte Rüben.

Gesottene Speckseite.

Digitized by Google

Sieben Gerichte.

Salmen und gebackene Stinte.

Maccaronipudding. Gedämpfte Sellerie.

Gänsegekröfesuppe.

Kartoffeln. Kalbspastetchen.

Gebratenes Rindfleisch.

Gesottene Schweinskeule.

Erbsenpudding. Brodsauce.

Zwiebelsuppe.

Gelbe Rüben und Kartoffeln. Gebackener Rosinenpudding.

Großes Huhn, als Truthuhn zubereitet.

Gehacktes Kalbfleisch
mit gebackenen Brodkrumen verziert.

Kleine Fleischpastete. Warme Aepfelpastete zur Abwechselung für Suppe. Kartoffeln in einer Form.

Gedämpfte Zwiebeln. Bohnen und Speck.

Ganzes Hammelshalsstück.

Vier und fünf Gerichte.

(Erster Gang.)

Suppe.

Möhren. Zerquetschte Rüben.

Brei.

(Zweiter Gang.)

Fricassée von Kalbsbröschen.

Gedämpfte Schwämme. Citronenpudding. Erbsen.

Junge Gans.

(Erster Gang.)

Gebratene Makrele mit Gemüse.

Speck. Butter. Gemüse und Möhren.

Gesottene Hühner.

(Zweiter Gang.)

Rindscecils.

Salat. Obstpastete. Kartoffeln in einer Form.

Gebratenes Lammsvorderviertel.

Digitized by Google

Sieben und sieben Gerichte.

(Erster Gang.)

Gebratener Salm.

(Zwischengericht — Schweinsschwanzstück.)

Gedämpfter Spinat. Ragoûtpasteten.

Erbsensuppe.

Orfordklöße. Erbsenpudding.

Kalbskeule.

(Kartoffeln und zerquetschte Rüben auf einem Nebentische.)

(Zweiter Gang.)

Ochsenmaulragoût.

Pomeranzennarr. Eingepökeltes Rindfleisch.

Geronnener Milchpudding.

Gerollter Aal. Gedämpfte Birnen.

Fasan.

(Brodsauce auf einem Nebentische.)

(Erster Gang.)

Stockfischkopf und Schultern.

(Zwischengericht — gesottener Truthahn.)

Kaninchencurrie. Pastetchen.

Gänsekleinsuppe.

Aalpastete. Gesottenes Hammelshalsstück, 7 Knochen.

Kleine Schweinskeule.

Vier kleine Schüsseln mit Gemüse können um die Suppe herumgestellt oder zwei auf einem Nebentische servirt werden.

(Zweiter Gang.)

Fricandeau.

Pomeranzenpudding. Geriebenes Rindfleisch.

Citronencrêmes.

Geröstete Brodschnittchen mit Sardellen. Torten.

Wilde Enten oder anderes wildes Geflügel.

Sieben und neun Gerichte.

(Erster Gang.)

Pfeffertopf

(Suppe von allerlei gehacktem Fleisch).

Broccoli. Zunge auf Kohlen gebraten.

Jägerspudding.

Gesottene Hühner. Sellerie in Pyramidenform aufgestellt.

Ganzes Hammelshalsstück.

(Gemüse und Kartoffeln auf einem Nebentische.)

Digitized by Google

(Zweiter Gang.)

Gebratene Rebhühner.

Mandelkäsekuchen. | Eingemachter Käse.

Sellerie in weißer Sauce. | Himbeerencrême. | Gedämpfte wilde Artischocken.

Gerolltes Rindfleisch. | Citronenpudding.

Hase.

Neun und sieben Gerichte.

(Erster Gang.)

Gedämpfte Karpfen.

Hühner. | Backenknochen von einer Speckseite.

Petersilienbutter. | Butter.

Weiße Stockfischblasen. | Epergne. | Kaninchen mit Zwiebeln.

Johannisbeergallerte. | Kraftfleischbrühe.

Gedämpfte Tauben. | Maintenonrippchen.

Suppe von grünen Erbsen.

(Zwischengericht — Hirschkeule.)

(Gemüse auf einem Nebentische.)

(Zweiter Gang.)

Kalbsbröschen.

Gedämpfte Schwämme. | Sauce Robart. | Blancmange in kleinen Formen.

Trifle.

Johannisbeertorte mit Eierrahm. | Brodsauce. | Gedämpfte Gurken.

Gebratene Rebhühner.

Neun und elf Gerichte und ein Zwischengericht.

(Erster Gang.)

Meerbutte.

(Zwischengericht — Junge Hühner.)

Ochsenmaul. | Leber und Citronensauce. | Lammsbraten.

Französische Pastete. | Möhrensuppe. | Zunge in Rüben.

Kalbsoliven. | Butter. | Kaninchen, braun in Fricassée.

Rindshüftbein.

(Gemüse auf einem Nebentische.)

Digitized by Google

(Zweiter Gang.)

Wildes Geflügel.

Gedämpfte Pepinäpfel.	Wälsche Bohnen.	Hummer in Fricasséesauce.
Austern in Schalen.	Fester Syllabub in einer gläsernen Schüssel.	Gedämpfte Schwämme.
Bachkrebse in Gallerte.	Erbsen.	Aprikosentorte mit offenem Deckel.

Gans.

Neun Gerichte, zwei Zwischengerichte und elf Gerichte.

(Erster Gang.)

Fische.

(Zwischengericht — Gedämpftes Rindfleisch.)

Oxforder Klöße.	Weiße Suppe.	Fricandeau.
Kleiner Schinken.		Gesottener Truthahn.
Lammsrippchen mit Kartoffeln darum.		Austernsauce.
		Krebspastetchen.

Fische.

(Zwischengericht — Ganzes Hammelshalsstück.)

(Zweiter Gang.)

Gespickte Kalbsbröschen.

Wälsche Bohnen in weißer Sauce.	Pomeranzengelée.	Krabben.
Offene Torte.	Himbeerencrême.	Sagopudding.
Krebse.	Backwerk in Form.	Gedämpfte Schwämme.

Junge Gans.

(Erster Gang.)

Fische.

(Zwischengericht — Gehackter Kalbskopf.)

Kaninchen und Zwiebeln.	Sauce.	Lammsbraten.
Maccaroni-pudding.	Durchsichtige Suppe.	Beef-steak-pastete.
Kalbsrippchen.	Butter.	Gedämpfte Tauben mit Kohl.

Fische.

(Zwischengericht — Rindslendenstück.)

Digitized by Google

(Zweiter Gang.)

Hühner.

Käsekuchen. — Gedämpfter Hummer.

Himbeerencrême.

Erbsen. — Trifle. — Spargeln.

Citronencrême.

Maccaroni. — Offene Aprikosentorte.

Junge Enten.

Elf und neun Gerichte.

(Erster Gang.)

Fische.

(Zwischengericht — Gesulzter Schinken.)

Gedämpfte Tauben. — Sauce. — Kalbsbröschen auf dem Roste gebraten.

Kraftfleischbrühesuppe.

Zunge. — Beef-steakpastete.

Butter.

Gesottenes Hammelfleisch. — Gesottene Hühner.

Kalbskeule.

(Zweiter Gang.)

Fasan.

Himbeerentörtchen. — Brodsauce. — Artischocken.

Gerollter Aal. — Plateau. — Gerolltes Rindfleisch.

Gedämpfter Sellerie. — Kraftbrühe und Gallerte zum Hasen. — Gedämpfte Birnen.

Hase.

Elf und elf Gerichte.

(Erster Gang.)

Gedämpftes Rindfleisch.

Oxforder Puddings. — Weiße Suppe. — Kalbsfricandeau.

Schinken, auf Kohlen gebraten. — Truthahn.

Austernsauce.

Lammsrippchen. — Fische. — Krebspastetchen.

Kartoffeln. — Ganzes Hammelshalsstück.

(Zweiter Gang.)

Kalbsbröschen.

Wälsche Bohnen.

Weiße Sauce. — Pomeranzengelée. — Krabben.

Offenes Törtchen. — Geschlagene Crême. — Müffchenpudding.

Sardellenbrödchen. — Weinsemmel. — Gedämpfte Schwämme.

Junge Gans.

Elf und elf Gerichte mit zwei Zwischengerichten.

(Erster Gang.)

Salm.

(Zwischengericht — Gedämpftes Rindsbrustſtück mit ſtark gewürzter Sauce.)

Blumenkohl.

Roßbraten.	Garnelensauce.	Taubenpaſtete.
Gedämpfte Gurken.	Gänſegekröſeſuppe.	Gedämpfte Erbſen und Kopfſalat.

Kartoffeln.

Maintenonrippchen.	Sardellensauce.	Kalbsoliven auf Kohlen gebraten.

Gebackene Schollen.

(Zwiſchengericht — Gebratenes Lammsviertel.)

(Zweiter Gang.)

Junge Erbſen.

Kaffeecrême.		Ramakins.

Hummer.

Himbeerentorte.	Triſte.	Pomeranzentorte.

Geriebenes Rindfleiſch.

Eierkuchen.		Gelée.

Junge Enten.

Lange Tafel auf ein Mal gedeckt.

Fiſche.

Obſttorte.	Ein Truthahn oder zwei junge.	Blancmange.

Mock-turtle-Suppe.

Parrico.		Geſpickte Kalbsbröschen.
Zerbröckelte Rüben mit Möhren dick darum.	Fricaſſirte Jeruſalemartiſchocken.	Gedämpfter Spinat.
Bachkrebſe.	Savoyerkohl.	Geräucherter Salm in Papier.

Maccaronipudding.

Schinken auf Kohlen gebraten.	Triſte.	Junge Hühner.

Franzöſiſche Paſtete.

Reiscaſſerole mit Gänſeklein.		Krebſe.

Gedämpfte Sellerie.

Meerkohl.		Junge Kohlſproſſen.

Aepfelpaſtete und Eierrahm.

Digitized by Google

Fricandeau. Rindsschwanzstück und spanische Zwiebeln.

Reich gewürzte weiße Suppe.

Gelée in Form. Käsekuchen.

Fische.

(Hirschkeule oder Kalbslendenstück.)

Allgemeine Bemerkungen über Mittagsessen.

Gegenstände für die ersten Gänge. — Verschiedene Suppen. Fische, auf verschiedene Weise zubereitet. Schildkröte. Mock Turtle. Gesottene und gedämpfte Fleischspeisen. Zunge. Schinken. Speck. Truthühner und Hühner, hauptsächlich gesotten. Rindsschwanzstück, Lendenstück und Rippenstück, gebraten. Keule, Halsstück und anderes Hammelfleisch, gebraten. Gebratene Kalbskeule, Lendenstück, Halsstück, Bruststück und Vorderviertel. Lammskeule. Lendenstück. Vorderviertel. Rücken. Lammskopf und Ragout. Hammelfleisch, gefüllt und gebraten. Rippchen, auf verschiedene Weise zubereitet. Rogouts und Fricassées. Fleischpasteten mit Zierteig und in Schüsseln. Fleisch-, Fisch- und Geflügelpastetchen. Gedämpfte Tauben. Hirsch- und Rehwildprät. Schweinskeule, Rücken, Lendenstück, Rippenstück. Kaninchen. Hasen. Gesottene und gebackene Puddings. Gesottene und gedämpfte Gemüse. Kalbskopf, auf verschiedene Weise zubereitet. Schweinsfüße und Ohren auf verschiedene Art. Bei großen Mittagsmahlen sind zwei Suppen und zweierlei Fische zu geben.

Gegenstände für die zweiten Gänge. — Geflügel und Wild aller Art. Schalthiere, kalt und eingemacht. Gerollte und eingemachte Fische. Eingepökelte ditto. Eingemachtes Geflügel. Gebratene Lammsrippen. Pökelfleisch. Gemüse, gedämpft oder in Sauce. Wälsche Bohnen. Erbsen. Spargeln. Blumenkohl. Fricassée. Eingepökelte Austern. Spinat und Artischocken. Gedämpfter Sellerie. Meerkohl. Früchtetorten. Dergleichen von eingemachten Früchten. Gedämpfte Pepinäpfel. Käsekuchen verschiedener Art. Die sämmtlichen süßen Gerichte, wie sie in Menge oben beschrieben sind, wie Crême, Gelées und die feinern Arten von Puddings, Fleischpasteten ꝛc. Eierkuchen. Maccaroni. Austern in Schalen, gedämpft oder eingepökelt.

Nachdem wir so die Arten der bei den beiden Gängen zu benützenden Gegenstände benannt, werden dem Leser noch viele andere einfallen. Als Zwischengerichte beim Abtragen von Suppen und Fischen kann man ein paar Fleisch- oder Geflügelkeulen auftragen, und bei einem einzigen kleinen Gange müssen die für den zweiten Gang geeigneten Gegenstände auch einen Theil davon ausmachen. Wenn man Gemüse und Geflügel zwei Mal zubereitet, so tragen sie zu Vermehrung des guten Aussehens der Tafel das erste Mal bei; drei süße Gerichte können ebenfalls ohne große Kosten beim zweiten Gange dasselbe leisten.

Die von uns auf den vorgehenden Blättern mitgetheilten Küchen- und Speisezettel können nach Gefallen verändert werden.

Digitized by Google

NB. Von den folgenden pikanten Gegenständen kann man mit dem Käse zum Nachtische aufstellen: Stark gewürzte, gebackene oder eingepökelte Fische. Holländische eingemachte Häringe. Sardinen, den Sardellen ähnlich, aber größer. Sardellen (Anschoven). Eingemachte Forellen. Ditto Lampreten. Stark gewürztes, eingemachtes Geflügel. Caviar mit gerösteten Brodschnitten. Salat. Rettige. Französische Pastete. Kalte Butter. Eingemachter Käse. Brodschnitten mit Sardellen ꝛc.

Abendessen.

Wildprät. Geflügel. Kaninchen. Gesottene Fische. Austern. Wälsche Bohnen. Blumenkohl oder Jerusalemartischocken in weißer Sauce. Broccoli mit Eiern. Gedämpfter Spinat mit ditto. Kalbsbröschen. Schwämme. Kleine Vögel. Kartoffeln. Rippchen. Gebratene Zwiebeln. Salmagundi. Eierbutter auf gerösteten Brodschnitten. Kalte Rindszunge. Schinken. Gerollte Gegenstände. Aufgeschnittenes Jägerrindfleisch. Gerösteter Zwieback mit Butter und Sardellen bestrichen. Butter in der Mitte eines Tellers zubereitet und geriebener Käse darum. Rettige ebenso. Eierrahm in Gläsern mit gebackenen Schnitten. Eingemachte Fleischspeisen. Süße Speisen jeder Art. Früchte.

Je leichter die Gegenstände sind, desto besser sehen sie aus, und wenn hier und da ein Glas dazwischen steht, bringt es die beste Wirkung hervor. Gallerten, verschiedenfarbige Gegenstände und Blumen tragen viel zu der Schönheit der Tafel bei. Man kann ein elegantes Abendessen um einen unbedeutenden Kosten herstellen, wenn man die zu den Mittagsessen bestimmten Gegenstände gehörig zu benutzen und einzutheilen versteht.

Digitized by Google

Vergleichung des Württembergischen Flüssigkeitsmaßes

mit dem Badischen, Baierischen, Oesterreichischen, Preußischen, Sächsischen und Französischen.

(1 Eimer Württembergisches Maß hat 16 Imi, 1 Imi 10 Maß, 1 Maß 4 Schoppen.)

Württembergisch.				Badisch.				Baierisch.			Oesterreichisch.			Preußisch.				Sächsisch.		Französisch.			
Eimer.	Imi.	Maß.	Schoppen.	Ohm.	Stitze.	Maß.	Glas.	Eimer.	Kanne.	Maß.	Eimer.	Maß.	Seidel.	Eimer.	Anker.	Quart.	Orsel.	Eimer.	Kanne.	Hectolitre.	Decalitre.	Litre.	Decilitre.
—	—	—	1	—	—	—	3	—	—	¾	—	—	1¼	—	—	—	¾	—	¼	—	—	—	4½
—	—	—	2	—	—	—	6	—	1	—	—	—	2½	—	—	—	1½	—	½	—	—	—	9
—	—	—	3	—	—	—	9	—	1	¼	—	—	3¾	—	—	1	¼	—	¾	—	—	1	3¾
—	—	1	—	—	—	1	2¼	—	1	¾	—	1	1	—	—	1	1	—	2	—	—	1	8¾
—	—	2	—	—	—	2	4½	—	3	¾	—	2	2¼	—	—	3	¼	—	4	—	—	3	6¾
—	—	3	—	—	—	3	6¾	—	5	—	—	3	3½	—	—	4	1½	—	5¾	—	—	5	5
—	—	4	—	—	—	4	8¾	—	7	—	—	5	¾	—	—	6	¾	—	7¾	—	—	7	3¼
—	—	5	—	—	—	6	1	—	8	½	—	6	2	—	—	7	2	—	9¾	—	—	9	2
—	—	6	—	—	—	7	3¾	—	10	¼	—	7	3	—	—	9	1	—	11¾	—	1	1	¼
—	—	7	—	—	—	8	5¾	—	12	—	—	9	¼	—	—	11	¼	—	13¾	—	1	2	8½
—	—	8	—	—	—	9	8	—	13	¾	—	10	1½	—	—	12	1½	—	15½	—	1	4	7
—	—	9	—	—	1	1	¼	—	15	½	—	11	2¾	—	—	14	½	—	17½	—	1	6	5¼
—	1	—	—	—	1	2	2½	—	17	—	—	12	4	—	—	15	2	—	19½	—	1	8	3¾
—	2	—	—	—	2	4	5	—	34	¼	—	23	4	—	—	31	2	—	39	—	3	6	7½
100	—	93	14¾	83	16	83	29	100	11	100	21¼	4	46	7	5	8½	—
104	—	97	6¼	87	27	86	8½	104	11½	104	22	4	48	6	2	9½	—

Anmerkung. Für die Bruchzahlen wurden durchaus Viertel angenommen.

Vergleichung des Württembergischen Gewichts

mit dem Badischen, Baierischen, Oesterreichischen, Preußischen, Sächsischen und Französischen.

(1 Württembergischer Centner hat 100 Pfund, 1 Pfund 32 Loth, oder 4 Vierling, oder 8 Achtel.)

Württembergisch.		Badisch.		Baierisch.		Oesterreichisch.		Preußisch.		Sächsisch.		Französisch.				
Pfund.	Loth.	Pfund	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Pfund.	Loth.	Myria-gramme.	Kilo-gramme.	Hecto-gramme.	Deca-gramme.	Gramme.
—	1	—	1	—	$^3/_4$	—	$^3/_4$	—	1	—	1	—	—	—	1	$4^1/_2$
—	2	—	$1^3/_4$	—	$1^1/_2$	—	$1^3/_4$	—	2	—	2	—	—	—	2	$9^1/_4$
—	3	—	$2^3/_4$	—	$2^1/_2$	—	$2^1/_2$	—	3	—	3	—	—	—	4	$5^3/_4$
—	4	—	$3^3/_4$	—	$3^1/_4$	—	$3^1/_4$	—	4	—	4	—	—	—	5	$8^1/_2$
—	5	—	$4^3/_4$	—	4	—	$4^1/_4$	—	5	—	5	—	—	—	7	5
—	10	—	$9^1/_4$	—	$8^1/_4$	—	$8^1/_2$	—	10	—	10	—	—	1	4	6
—	15	—	14	—	$12^1/_4$	—	$12^1/_2$	—	15	—	15	—	—	2	1	$9^1/_4$
—	20	—	$18^3/_4$	—	$16^1/_2$	—	$16^3/_4$	—	20	—	$20^1/_4$	—	—	2	9	$2^1/_4$
—	25	—	$23^1/_4$	—	$20^1/_2$	—	21	—	25	—	$25^1/_4$	—	—	3	6	$5^1/_4$
—	30	—	28	—	$25^1/_2$	—	$25^1/_4$	—	30	—	$30^1/_4$	—	—	4	3	$8^1/_4$
—	32	—	30	—	$26^1/_2$	—	$26^3/_4$	1	—	1	$^1/_4$	—	—	4	6	$7^1/_2$
2	—	1	$27^3/_4$	1	$21^1/_2$	1	$21^1/_2$	2	$^1/_4$	2	$^1/_2$	—	—	9	3	5
3	—	2	$25^3/_4$	2	16	2	$16^1/_2$	3	$^1/_4$	3	$^3/_4$	—	1	4	—	$2^3/_4$
4	—	3	$25^1/_2$	3	11	3	$11^1/_2$	4	$^1/_2$	4	1	—	1	8	7	$^1/_4$
5	—	4	$21^1/_2$	4	$5^1/_2$	4	$6^1/_4$	5	$^1/_2$	5	1	—	2	3	3	8
10	—	9	11	8	11	8	$12^1/_2$	10	1	10	2	—	4	6	7	$5^3/_4$
20	—	18	$22^1/_4$	16	$22^1/_4$	16	25	20	$2^1/_4$	20	$4^1/_4$	—	9	3	5	$1^3/_4$
30	—	28	$1^1/_4$	25	$1^1/_2$	25	$5^1/_2$	30	$3^1/_4$	30	$6^1/_4$	1	14	—	2	$7^1/_2$
40	—	37	$12^1/_4$	33	$12^1/_2$	33	18	40	$4^1/_2$	40	$8^1/_2$	1	18	7	—	$5^1/_2$
50	—	46	$23^1/_4$	41	24	41	$30^1/_2$	50	$5^1/_2$	50	$10^1/_2$	2	23	3	7	$9^1/_4$

Digitized by Google

Alphabetisches Register.

Seite

Aal, auszuwählen 22
gebacken, in der Pfanne 38
gebraten 38
„ französische Art 200
gedämpft, wie Karpfen 38
gerollt 38
gesotten 38
Aalbrühe, für Kranke 38
pastete 154
suppe 127
Abendessen, allgemeine Bemerkungen darüber 334
Ale, starkes zu bereiten 275
Walliser- 274
zu läutern (schönen) 276
Almak 257
Alpenforellen, s. Forellen
Ambrapudding 180
Angelika, kandirte 258
Aepfel, aufzubewahren 245
zuzubereiten:
à la Crémone 232
gebackene 233
„ andere Art 235
gebrühte 233
gedämpfte 215. 253. 253
gedörrte 253
Aepfelbackwerk (puffs) 172
Aepfelcrème 228
fool (Narr) 225
gallerte 232
„ andere Art 232
„ zu eingemachten Früchten 252
„ rothe 253
klöße 196
marmelade 252
pastete 168
pudding 196
„ (Pepin) 191
„ gebackener 181
schnitten 198

Seite

Aepfeltorte 169. 170
triffle 224
wasser 307
Apfelsinensaft 245
Aprikosen einzumachen, grün 248
„ in Branntwein 249
„ in Gelée 248
zu dörren 249
Aprikosenconserve 248. 249
käse 239
pudding, vortrefflicher 192
Armenküche, allgemeine Bemerkungen und Winke 309
Arrow-root-Gallerte 300
Pudding 194
Artischoken, aufzubewahren 220
zuzubereiten 210. 212
„ wilde 218
gebackene 210
Jerusalem- 215
köpfe 212
Aeschen, auszuwählen 22
zuzubereiten 37
Aufläufe 170. 182
Reis- 221
Austern, auszuwählen 25
zu füttern 42
zuzubereiten, eingepökelte 42
andere Art 45
gebackene 42
gebackene, in Muscheln gefüllte 42
gedämpfte 42
gesottene 42
Austernbrode 42
pastete 156. 156
pastetchen 171
schnitten 42. 198
suppe 128

Bachkrebs, s. Krebs.
Backsteinkäse 289

Digitized by Google

Seite

Backwerk, über 163—177
Aepfel- 172
Citronengebackenes 173
leichtes 173
Tarte de moi 169
Teig, aufgelaufener (Puff-) 163
„ Kartoffel- 165
„ Käsekuchen- 166
„ lockerer 164
„ mürber 166
„ Pasteten- 164
„ reicher, zu süßen Sachen 165
„ Reiß- 165
„ spröder 165
„ stehender zu Eierrahm oder Früchten 165
„ Torten- 164, 166
„ zu Pomeranzenkäsekuchen und Eingemachtem 166
über den Gebrauch eingemachter Früchte zu 163
Bambus, englischer (deutscher) ein sauer Eingemachtes 150
Barben, auszuwählen 22
See— rothe — zuzubereiten 34
Barsche, auszuwählen 22
zuzubereiten 37
„ gleich Forellen 37
Béchamelle, Kraftfleischbrühe 130
Beef-collops 57
escarlot 52
Hache 60
mince 60
Oliven 59
steaks 56
„ gerollte 56
„ italienische 56
„ mit Austernsauce 56
„ pastete 156, 156
„ pudding 188
„ „ gebackener 188
„ Staffordshirer 56
„ von halbgekochtem Fleisch 57
welsh 60
Berberitzen, für Törtchen zuzubereiten 239
in Bündeln 239
Berberitzenküchelchen 242
Bier, starkes, zu bereiten 275
Tisch- 276
zu läutern (schönen) 276
Binsenrahmkäse 289
Birkhühner, zuzubereiten 110
Birnen, einzumachen 253, 255

Seite

Birnen, gebackene 235
gedämpfte 233
Bischoff 308
Bisquits, harte 274
kringles 269
mürbe, einfache 274
Olivers- 274
Pomeranzen- 241
von Früchten 256
Bisquitkuchen 269
Blanc-mange 224
Blumenkohl, aufzubewahren 220
zu sieden 215
zuzubereiten, in weißer Sauce 213
zuzubereiten mit Parmesankäse 214
Blutwürste, zu bereiten 91
zwei andere Arten 91
Boden, s. Zimmerboden
Bodenteppiche, s. Teppiche
Boeuf à la mode 52
royale 53
vinaigrette 60
Bohnen, zuzubereiten 214
fricassirte Windsorwälsche, einzumachen 151
„ aufzubewahren 219
„ zuzubereiten 214
„ als Salat 209
Bohnenpudding 192
salat 209
Branntwein, aus Himbeeren 282
Branntweincrème 226
pudding 195
Bratenfett 64
Brauerei 274
Bräune, zum Färben und Würzen verschiedener Gerichte 142
Braushähne, zuzubereiten 111
Brei, Reis- 225
Sommersetshirer Weizen- 225
Bretzeln, harte 269
Broccoli, zuzubereiten 214
„ mit Eierbutter 214
Brod, Bereitung 271
„ aus amerikanischem (Kunst) Mehl 271
Caffee- geröstetes 270
französisches 272
ökonomisches 272
Reis- oder Weizen- 272
zu entdecken, ob es mit Kreide verfälscht worden 273
zu entdecken, ob Asche, Jalappe, Knochenmehl ꝛc. darin ist 275

Digitized by Google

Seite

Brodkäsekuchen 175
kuchen, gewöhnliche 265
pudding 182. 183. 185. 184. 184.
schnitten, wenn der Magen kein Fleisch ertragen kann 502
wasser 307
Brühe zu Fischen 59
Brühen, s. Fleischbrühen.
Buchweizenschnitten, Bücklinge genannt 198
Bücklinge zuzubereiten 35
Burdwan, indischer 84
Butten, auszuwählen 21. 22
aufzubewahren 26
zuzubereiten 27. 31
Buttenbrei (water-souchy) 31
Butter, auszuwählen 292
aufzubewahren 290. 291
Bemerkungen über 290
bereitung 290
kalte 260
zum Einmachen auszulassen 110
zu zerlassen 139
Butterbrodpudding 179
eine andere Art 179
milch 291. 308. 505
milchpudding 198
Molken- 291
Pomeranzen- 234

Carbonade 86
Casserol oder Reisverbrämung zu Currie oder Fricassée 112
Caveach, eingepökelte Makrelen 32
Cecils 60
Chantillykuchen 224
Charlotte 195
Chartreuse 71
Chilo, chinesischer 84
Chocolade, s. Schokolate.
Cider, zu läutern (schönen) 276
Ciderwein 277. 280
Citronen, aufzubewahren 250
einzumachen 152. 250
" in Gelée 249
Citronencrème 227
gelbe, ohne Rahm 227
weiße 227
Citroneneierrahm 171
Citronengebackenes (puffs) 173
honigscheibe 236
käsekuchen 175. 175
katchup 147
küchelchen 242
marmelade 240
molken 308

Seite

Citronenpastete, gehackte 169
pudding 180
saft, aufzubewahren 258
schalen, aufzubewahren 220
torte 170
wasser 307
Cockie Leekie, eine Art Lauchsuppe 123
Collops 68
schottische 69
Hammels- 79
Crème 225
Aepfel- 228
Branntwein- 226
Citronen- 227
" gelbe, ohne Rahm 227
" weiße 227
gebrannte 226
" andere Art 226
Himbeeren- 228
" andere Art 229
italienische 226
Kaffee- 228
Kaiser- 227
Mandel- 228
Pistazien- 229
" andere Art 229
Pomeranzen- 228
Ratafia- 226
" andere Art 227
Sack- 226
Schnee- 228
Schokolate- 228
Spinat- 229
Vanille- 227
eine vortreffliche 225
Cropped Heads, ein schottisches Fischgericht 35
Croquets 98
Currie, Hühner- 105
eine andere Art 105
Hummern- 41
Kalbs- 67
pulver zu bereiten 139
Reisverbrämung dazu 142
Stockfisch- 30
Cutlets 68. 83

Davenport-Hühner 103
Des fondis 259
Dienstboten, Vorschriften für 312. 318
Dunelm 68

Eier, auszuwählen 295
aufzubewahren 295
weichzusieden 260
zuzubereiten mit Butter 260

Digitized by Google

Seite

Eier, zuzubereiten für Kranke 502
„ schottische 260
Ersatzmittel für — zum Salat 217
zu Schildkröten 144
Eierfisch 196
kuchen 238
pastete, gehackte 169
rahm, ausgezeichneter, wohlfeiler 175
„ Citronen- 174
„ fetter (reicher) 175
„ gebackener 174
eine andere Art 174
„ Mandel- 174
„ Pomeranzen- 174
„ stehender Teig dazu 165
„ pudding 190
„ verzierter 230
wein 309
Eingemachte Früchten, über deren Gebrauch zu Backwerk 165
Bemerkungen über süß — 243
Zubereitung 244
Eingemachtes, sauer, überh. davon 148
süß 220 ꝛc. 243 ꝛc.
zu Torten 257
von Pflaumen 257
Eis, zu Gefrorenem zu bereiten 234
zu Torten 166
zum Ueberziehen der Kuchen 262
Eis, Johannisbeer- 235
Himbeer- 235
mit Rahm 235
Schwarzbrod- 235
zu färben 235
Eispunsch, auf italienische Art 235
wasser 234
Eisengeschirr, vor Rost zu bewahren 322
andere Art 322
Engelfische, (Meerroche, Stachelroche, Glattroche) auszuwählen 21
zuzubereiten 33. 34
„ in Salzwasser gelegene 33
Engelfischsuppe 127
Engelwurz, kandirte 258
Enten, auszuwählen 98
Behandlung im Geflügelhof 295
zuzubereiten: gebraten, am Spieße 106
„ gedämpft 106
„ gesotten 106
„ wilde 111
Entenpastete 160
ragout (hashed) 106
Erbsen, grüne aufzubewahren 211

Seite

Erbsen, zu dämpfen, alte 212
grüne 211
zu sieden 211
Erbsensuppe von alten 120
„ grünen 121
eine andere Art 121. 122
Erdbeeren, ganz einzumachen 250
deßgleichen in Wein 251
Eselsmilch 305
künstliche 305
eine andere Art 305
ditto 305
Essig, überhaupt davon 144
zu kaltem Geflügel oder Fleisch 146
Gurken- 146
Himbeer- 284
Lager- 145
eine andere Art 145
Malz- 145
Schalotten- 146
Stachelbeer- 145
Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleisch 146
Wein- 144
Zucker- 145
Essigmolken 308
Evaspudding 184

Fadennudeln, s. Nudeln
Farben zu Gallerten, Eis ꝛc. 235
Färben, Handschuhe, lederne 317
„ weißen eine Purpurfarbe zu geben 317
Mahagoni-Möbeln 520
Ueberzüge von Möbeln ꝛc. 317
Fasanen, auszuwählen 99
zuzubereiten 110
Fastenkartoffeln, zuzubereiten 221
suppe 125
eine andere Art 126
Federn, Bett- Behandlung 295
Federwild, s. Wildprät (Klein-)
Firniß für Eichengetäfel 320
Fische, auszuwählen 21
über die Bereitung und das Auftragen derselben 23
Zubereitung: eingesalzene 51
„ auf französ. Art 199
„ gebacken 24
„ gebraten 24
„ gesotten 23
„ in einer Hofbrühe 59
Kartoffel-Einfassung, in der sie zu serviren 177
kalte, Gallerte dazu 132

Digitized by Google

Seite

Fischbrühe, (Hofbrühe) 39
Fischkraftbrühe 131
kuchen 39
pastete 156
suppe 126. 127
„ Stock zu weißen oder braunen 126
„ franz. Art 207
„ eine andere Art 207
Fladen, einfacher 269
reicher 269
Madeira- 269
Flanelle, daß sie ihre Farbe behalten und nicht eingehen 316
Flecken, aus Leinwand herauszumachen 316
„ Bretterboden 321
„ Mahagoni 320
„ Marmor 322
„ Stahl 322
„ Steinboden ꝛc. 321
Fleisch, zu bleichen 100
zu dämpfen 100
zu füllen 101
zu spicken 101
zu sulzen 101
Fleischbrühen, (Kraft-) allgemeine Vorschriften 114
fernere 128
denselben Farbe zu geben 115
Stock, klarer, brauner zu — 115
zuzubereiten: 129. 130. 131
„ für Kranke 298. 299. 300
Fleischschnittenpudding 188
Fleischspeise, Cecils genannt 60
Fleischspeisen auf franz. Art 202
warm zu halten 48
Fleischsuppen, s. Suppen
Fleischwaaren, über den Einkauf, die Aufbewahrung und Zubereitung derselben 45
Fleischwürstchen oder Pastetchen 97
Fonduc 259
Fools, Aepfel- 225
Pomeranzen- 225
Stachelbeeren- 225
Forellen, auszuwählen 22
zuzubereiten 37
auf Genever Art 39
eingemacht 40
fricassirte 201
gebacken 37
in Papier 201
in Sauce, grüner 201
„ „ Salat 201
„ „ weißer 201
Fricandeau, Kalbs- 69. 70

Seite

Fricassée, Kartoffel-Einfassung zu 177
Reisverbrämung zu 142
von kaltem Roast-Beef 59
„ jungen Hühnern 101
Früchte, zuzubereiten für Kinder 176
einzumachen zu Torten ꝛc. 218
„ grüne 211
zu kandiren 215
Bisquits von 256
in Gallerte 231
Füllsel, Vorschriften dazu 142
zu Fleischspeisen 143
„ Hasen und auf Hasenart zubereitetes Fleisch 143
„ Hühnern 143
„ Pasteten 145
„ Schildkröten 144
Füllselklöße zu Fischen, Suppen ꝛc. 144
Fußteppiche s. Teppiche.

Gallerte, Aepfel- 232
„ andere Art 232
„ rothe 253
Gallerte, Aepfel- zu eingemachten Früchten 252
Arrow-root- 300
Glouceſter- 301
Hammelsknochen- 300
Hirschhorn- 232
Johannisbeer- 252
„ auf schottische Art 252
Kalbsfuß- 230
„ andere Art 231
Moosbeeren- 232
„ und Reis- 232
Pomeranzen- 231
Schweinefleisch- 300
Tapioca- 301
um kalte Fische zu bedecken 132
wohlschmeckende, zu kalten Fleischpasteten 131
zu Früchten 231
„ färben 235
Gallino geronnene Milch und Molken, auf italienische Art 292
Gänse, auszuwählen 98
Behandlung im Geflügelhof 296
zuzubereiten: gebraten 106
Gänseklein oder Pfeffer zu dämpfen 107
suppe 118
pastete 161
Gänsepastete 160. 160
pfeffer 107
Garnelen, auszuwählen 25
zuzubereiten mit Butter 41

Digitized by Google

Seite

Garnelen, eingemacht 41
Garnelenpastete 155
Garnitur in Ragout 203
Geflügel, auszuwählen 99
aufzubewahren 109. 110
Zubereitung
allgemeine Vorschriften 99
auf französische Art 206
eingemacht 110
zu bleichen 100
„ braten (wildes) 111
„ dämpfen 100
„ füllen 101
„ sulzen 101
„ spicken 101
gehacktes, kalt zu essen 68
kleines, zuzubereiten 109
wildes am Spieße zu braten 111
Gefrorenes 234
Gelberüben, aufzubewahren 220
zuzubereiten: gedämpft 217
gesotten 217
kraut, als Gemüse 220
suppe 122
Gelées von Schweinsfüßen und Ohren 89
Gemüse, aufzubewahren 219
über Zubereitung 210
grün zu kochen 211
Ersatzmittel dafür 220
Gemüsepastete 162
suppe 119
eine andere Art 120
Georgspudding 187
Gerstenpudding 181
schleim 306
suppe, schottische 123
wasser 307
eine andere Art 307
Getränk, für Kranke 306
erfrischendes in Fieber 306
andere Art 306
für Geschwächte mit Husten 307
Gewürze, Behandlung 140
Glattroche, s. Engelfisch.
Gloucestergallerte 301
Glühwein, zuzubereiten 303
andere Art 303
Granate, zuzubereiten 199
Grillen, zu vertreiben 318
Gründlinge, auszuwählen 22
Gurken, einzumachen 149. 149. 255
zu dämpfen 215
eine andere Art 213

Seite

Gurken, deren Wohlgeschmack zu Wintersalat u. zu Sauce für kalte Fleischspeisen zu bewahren 149
Gurkenessig 146

Haare, gegen das Ausfallen der, ein Wasser 314
Hache 60
Haferbrei, zuzubereiten 222
Hafermehlpudding 181
Haferschleim 306
andere Art 306
Hammelfleisch, auszuwählen 44
aufzubewahren, ohne Salz 52
Behandlung 75
zuzubereiten: als Sanders 59
gehacktes mit Kräutern 205
Ragout von gekochtem 78
pastete 159. 167
pudding 188
andere Art 188
suppe, schottische 125
Hammelsbrust 78
gerollte (collared) 78
Chilo, chinesischer 81
halsstück 77
beide, gebraten 77
auf St. Ménéhould-Art 204
hinterviertel zuzubereiten 76
dasselbe auf Wildprät-Art 77
Kebobbed 81
keule, gebratene 76
gesottene 76
als Mouton à la turc 76
andere Art 76
knochen-Gallerte 300
lendenschnitten u. Nieren 80
lendenstück gerollt 79
gesulzt 78
Mischmasch (Hotch-Potch) schottischer 80
Winter- 80
andere Art 81
andere Art 81
muscheln 81
nieren 205
ragout mit Gemüse (harrico) 78
rippchen 79
scheibchen (collops) 79
schinken 79
schnitten 80

Digitized by Google

Seite

Hammelsschnitten od. Rippchen auf portugiesische Art 79
mit wälschen Bohnen 205
schulterstück gebraten 77
gedämpft mit Austern 77
steaks mit Gurken 80
Maintenon 80
würste 96
Handschriften, alte, lesbar zu machen 318
Handschuhe, lederne zu färben 317
weißen, Purpurfarbe zu geben 317
Häringe, auszuwählen 21
eingemacht 40
„ daß sie Forellen ähnlich sehen 55
gebacken 55
ditto 55
gebraten auf dem Roste 55
zu räuchern 54
Haselhühner, zuzubereiten 110
suppe 118
Hasen, auszuwählen 99
Behandlung vor der Zubereitung 112
einzumachen 113
zu braten, am Spieße 112
„ „ auf dem Roste 113
zuzubereiten, einen alten 113
Füllsel zu — 113
pastete, zum Kaltspeisen 162
pfeffer 113
suppe 121
Haushaltung, Recepte für die — 312
Hechte, auszuwählen 22
zuzubereiten 36
Hefe, zu bereiten 270
eine andere Art 271
aufzubewahren 276
Hefenklöße 196
Hessische Suppe und Ragout 121
Heu, frisches, vor dem Anbrennen zu bewahren 318
Himbeerbranntwein 282
conserve 251
andere Art 255
crême 228
andere Art 229
eis 235
essig 281
„ wasser 307
küchelchen 242
torte mit Rahm 171
wein 277. 278

Seite

Hirschhorngallerte 232
Hirse in Milch 256
pudding 191
Hofbrühe, zu jedem Fisch tauglich 39
Holländischer Pudding 194
Holunderwein 279
weißer 279
Holzäpfel, sibirische, einzumachen 253
Honigwasser 314
Hopfenspitzen, als Gemüse 220
Hornfische, zuzubereiten 36
Hotch-Potch, schottischer 80
Winter- 80. 81
Hühner, auszuwählen 98
Behandlung im Geflügelhof 293
einzumachen mit Schinken 70
fett zu machen 294
zu braten, am Spieße 103
„ „ auf dem Roste 103
andere Art 103
zu dämpfen 106
„ „ mit Reis 103
„ füllen 101. 143
„ „ (Devenport) 105
„ „ als Zugericht 104
eine vortreffliche Art 104
zu sieden 99. 102
zu spicken 101
mit Trüffeln 206
zerrissene junge zuzubereiten 105
eine andere Art 105
Hühner-Currie 105
eine andere, leichtere Weise 105
fleisch, gedämpftes, als indischer Burdwan 84
„ von kaltem, Muscheln 69
fricassée 104
panade 301
pastete 137. 157. 159
und Petersilienpastete 157
suppe 126
Hummern, auszuwählen 22
einzumachen 40
eine andere Art 40
gebraten 41
gedämpft 40
mit Butter zubereitet 41
Hummern-Currie 41
pastete 155
pastetchen 172
„ (Rissoles) 40
pudding 40
salat 216
suppe 127
Husten, Malzextract gegen 276

Digitized by Google

	Seite
Imperial	281
Indische Kresse, einzumachen	152
Indischer Burdwan	84
Indisches Trifle	224
Ingwerbrödchen (Pfefferkuchen)	270
eine andere Art	270
eine gute, einfache Art	270
eine gute Art ohne Butter	270
Ingwerküchelchen	242
wein	278
eine andere Art	279
Insekten, Kornböden davor zu bewahren	318
Italienische Crème	226
Jägerspudding	189
Jargonellbirnen, einzumachen	255
Johannisbeere, aufzubewahren 245.	247
Johannisbeer-Conserve	252
auf schottische Art	252
Eis, mit Wasser	235
Gallerte	252
auf schottische Art	252
Pastete	168
Shrub aus weißen	284
Wein	278
eine andere Art	278
von schwarzen	278
Kabeljau, auszuwählen	21
zuzubereiten	29
Kaffee zu bereiten	304
Kaffeebrod, geröstetes	270
crême	228
milch	304
Kaisercrême	227
Kalbfleisch, auszuwählen	43
aufzubewahren	64
Chartreuse	71
einzumachen	70
„ mit Schinken	70
gebraten	71
gedämpft	84
gefüllt	65
gehacktes, kalt zu essen	68
marmorirtes	71
Muscheln von kaltem —	69
Kalbfleischkuchen	70
pastete 157.	157
eine reichere	157
und Petersilienpastete	157
pasteichen	172
suppe	126
„ franz. Art	208
Kalbsbröschen	74
einfach zubereitet	74
à la daube	74
franz. Art	205
Kalbsbröschen, Fricandeau	70
fricassirt weiß	75
„ braun	75
gebraten	74
gedämpft	74
in Gehäusen, französische Art	203
Kalbsbrust	66
gerollte	66
„ warm zu speisen	67
Kalbs-Currie	67
Kalbsfricandeau	69
eine wohlfeilere Art	70
Kalbsfüße, fricassirte	73
eine andere Art	73
französische Art	203
in Zwiebel- oder Aepfelsauce	203
Kalbsfußgallerte	230
andere Art	231
Kalbshalsstück	65
à la braise	66
Kalbsherz	74
hirn	73
keule	64
kniestück	64
Kalbskopf, fricassirter	72
gedämpfter	73
gerollter	72
gesottener	71
Kalbskopfpastete	158
ragout	71
eine andere Art	72
Kalbsleber	74
gebraten	74
Kalbsleber und Lunge	74
Kalbslendenstück à la daube	67
Kalbslunge und Leber	74
Kalbsmuscheln	69
Kalbsnieren	73
Kalbsnierenfettpudding	189
Kalbsohren, gefüllte	204
eine andere Art	204
Kalbsoliven	70
Pastete	157
Kalbsragout mit Gemüse (harrico)	67
geschnittenes	68
Kalbsrippchen, Maintenonschnitten	68
mit Füllsel	202
Kalbsrollen, kalt oder frisch	67
scheibchen (collops)	68
eine andere Art	69
schottische	69
schnitten	68
schulter	65
schwänze	203
vorderviertel	65

Digitized by Google

	Seite
Kalbswürste	96
Kandirte Früchte	245
Engelwurz (angelika)	258
Kaninchen, auszuwählen	99
Behandlung im Geflügelhof	298
zuzubereiten	113
„ mit Hasenschmack	114
einzumachen	114
Kaninchenpastete	161
Karpfen, auszuwählen	22
gebacken	37
gedämpft	36
gesotten	36
Kartoffel, auf Hausmeisterart zubereitet	209
auf irische Art	217
gemüse, franz. Art	209
zu backen	217
zu braten, in der Pfanne	217
„ „ am Spieße	217
„ „ auf dem Roste	217
zu sieden	217
Kartoffelbrei	217
einfassung, um Fricassée oder Fische darin zu serviren	177
käsekuchen	176
pastete 163.	177
pudding, einfacher	187
„ mit Fleisch	188
„ mit Nierenfett	188
schnitten	198
eine andere Art	198
semmeln	273
Käse, aufzubewahren	288
Bereitung 285. 286.	287
Backstein-	289
andere Art	289
Binsenrahm-	289
andere Art	289
eingemachter	259
gebratener	259
gedämpfter	258
geröfteter	259
Rahm-	289
zwei andere Arten	289
Salbei-	288
Käsebrödchen	259
Käsekuchen 166. 174. 175. 175.	259
(puffs)	175
Brod-	175
Citronen- 175.	175
Kartoffel-	176
Mandel- 176. 176.	176
Pomeranzen-	175
Käselab	287
andere Art	287
italienische Art	292
Käsepudding	183
rahm, Devonshirer	236
Kastanienpudding	192
Katchups, Citronen-	147
Muscheln-	147
Pontac- zu Fischen	146
Schwamm-	146
eine andere Art	147
Wallnuß-	147
Kebobbed, Hammels-	81
Kibitzen, auszuwählen	99
zuzubereiten	111
Kibitzeneier, zuzubereiten	112
Kirschen, aufzubewahren	245
einzumachen in Branntwein	251
gerollte	252
zu dörren	251
„ „ mit Zucker	251
„ „ ohne „	251
Kirschen-Conserve	252
Pastete	168
Kitt, für Porzellan	315
römischer, zum äußern Verwurf oder zum Zusammenfügen von Backsteinen	315
Klöße, Aepfel-	196
Hefen-	196
Korinthen-	196
Nierenfett-	196
Norfolk-	197
Orforder-	196
Suffolk-	196
Zwetschgen-	196
Knacknüsse	269
Kohl, gedämpfter	215
Meer-	219
rother, einzumachen	152
„ gedämpft	215
andere Art	215
ditto	215
und Rindfleischsuppe auf schottische Art	123
siehe auch Blumenkohl.	
Kohlköpfe, aufzubewahren	220
Kollegiumspudding	183
Königinkuchen	266
eine andere Art	266
Korinthenklöße	196
pudding	196
Kornböden vor Insecten ꝛc. zu bewahren	318
Krabben, auszuwählen	23
in Gelée	41

Digitized by Google

Seite

Krabben, mit Butter 41
und Krebse in Gelée 41
Krabben-Currie 41
suppe 127
Kraftfleischbrühen s. Fleischbrühen.
Kraftsuppen für Kranke und Kindbetterinnen 311
für Kranke 302
eine andere Art 303
ditto 303
kalte 303
von Mehl 303
„ Reis 303
eine andere Art 303
Kranke, Getränk für 306. 307
Krankenküche, allgemeine Bemerkungen 298
Kräuter, gebackene auf Staffordshire Art 219
Kräuterpastete 163
pudding 196
suppe 120
Krebse, auszuwählen 23
zuzubereiten: in Gelée 41
kalte, gesottene 42
warme 41
Krebspastete 155
pastetchen 172
salat 216
suppe 127. 127
Kresse, indische, einzumachen 152
Kriechenten zuzubereiten 111
Kringles (Bisquits) 269
Küchelchen, Berberitzen- 242
Citronen- 242
Himbeer- 242
Ingwer- 242
Pfeffermünz- 242
Ratafia- 242
Ront-Tropf- 265
Kuchen, über die Bereitung und das Backen von — 261
Zuckerguß zum Ueberziehen 262. 262
zu färben 235
Kuchen, Bisquit- 268
Brod-, gewöhnl. 265
flache 263
Käse- 166. 173. 174. 175. 239
Knacknüsse 269
Königin- 266
eine andere Art 266
Marlborough- 264
mürbe 262. 263. 264
„ kleine 263. 264
Pfeffer- 270
Pfund- 265

Seite

Kuchen, Pomeranzenblüthen- 241
portugiesische 267
Reis- 267
andere Art 267
Rosinen- 264
eine andere Art 264
„ gewöhnlicher 265
„ kleine 265
Schwamm- 268
andere Art 268
Schweizer- 266. 266
Schrewsbury- 267
Spanischer 266
Streu-, wohlfeiler 265
andere Art 265
Thee- 268. 274
„ Benton- 268
andere Art als Bisquits 268
andere Art 268
Tunbridge- 267
Wasser- 267
weiße, kleine 263
Yorkshirer 274
Küchenpfeffer 140
Küchenzettel auf jeden Monat 328
Küchlein, s. Schnitten.
Kühe, über deren Behandlung 285
Kuhfüße zuzubereiten 65
Kuttelflecke, eingepökelt 63
gedämpft 63

Lachs, auszuwählen 21
einzumachen, trocken 28
einzupökeln 28
eine andere Art 28
gesottenen einzupökeln 28
marinirter 28
eine andere Art 28
zu braten auf dem Roste 27
„ dörren oder zu räuchern 27
„ räuchern 27
„ sieden 27
Lammfleisch, auszuwählen 44
ein leckeres Gericht davon 84
gebraten 85
gedämpft 84
gefüllt 82
Lammfleischpastete 159
Lammsbraten 83
bröschen 83
„ fricassirt 83
brust 82
„ mit Gurken 82
bug, gespickter 205
„ einfach bereitet 206

Digitized by Google

	Seite
Lammskeule	81
Lammskopf mit Leber und Lunge	83
fricassée, weißes	205
nieren, fricassirte	83
„ u. Bröschen, fricassirt	83
schnitten	82
„ weiße	82
„ braune	82
„ mit Spinat	83
steaks mit Gurken	82
viertel, Hinter- u. Vorderviertel, gefüllt mit Sauerampfersauce	81 / 82
Lampreten, auf Worcester Art zu dämpfen	58
einzumachen	59
Lauchpastete	156
suppe, schottische	123
eine Art genannt Cockie-leckie	123
eine andere Art	123
Lavendelwasser	314
Leberwürste	92
Leinwand, Flecken aus derselben herauszumachen	316
Lerchen, zuzubereiten	109
Lichter, über	11
Limonade, zu bereiten	284
eine andere Art	284
ditto	284
für Kranke	308
Limonadepudding	179
Lungenfäule, bei den Schafen zu verhüten	318
Maccaronen	268
Maccaroni, auf gewöhnliche Art	257
eine andere Art	258
ditto	258
süße	222
in Milch	236
Maccaronipastete	168
pudding	191
suppe	118
Madeirakuchen	269
Mahagoni-Möbeln eine hübsche Farbe zu geben	320
Tintenflecken aus denselben herauszumachen	320
Maintenon-Schnitten	68
Makrelen, auszuwählen	21
eingemacht	32. 40
eingepökelt	32
„ Caveach genannt	32
gebraten auf dem Roste	32
Makrelen, gebraten auf franz. Art	200
gerollt	32
gesotten	32
Malzessig	145
Malzextract gegen Husten	276
Mandelcrême	228
eierrahm	174
käsekuchen	176
eine andere Art	176
noch eine andere	176
pudding	178
eine andere Art	178
kleine	179
Mangold, Gebrauch u. Zubereitung	218
Markpudding	188
Marlboroughkuchen	264
Marmelade, Aepfel-	252
Citronen-	240
durchsichtige	240
Pomeranzen-	239
Quitten-	256
Marmor, aus, Flecken herauszumachen	322
Matrosensuppe	125
Mauertünche für Stuck	315
Meerbarben, s. Barben.	
Meerbutten, s. Butten.	
Meerkohl, zuzubereiten	219
Meerlattich, zuzubereiten	219
Meerrochen, s. Engelfisch.	
Melkerei, Käserei ꝛc.	285
Melonenmangos, sauer Eingemachtes	150
Meth, Sect-	281
Schlüsselblumen-	281
Milch, aufzubewahren	292
Gallino geronnene	292
geronnene, und Rahm	223
andere Art	223
von geronnener, Stern	233
Milchnudeln	236
pudding, von geronnener	194
ditto gesotten	194
holländ. ditto	194
punsch	283
quark	238
schnitten	199
suppe	304
französische Art	305
Milch, Butter-	291. 308
„ süße	308
Esels-	305
Hirse-	256
Maccaroni-	256
Nudeln-	236
Reis-	256
„ für Kranke	305

Digitized by Google

Seite

Milch, Sago- 236. 505
Tapioca- 236
Mittagessen, allgemeine Bemerkungen über 333
Mittagsmahle, Serviren der Tafel 325
Mock-Brawn, eine Art Pökelfleisch 88
eine andere Art 88
Mock-Turtle, eine Art Schildkrötensuppe 116
3 andere Arten 116. 117
Möhren zuzubereiten 217
gedämpft 217
Möhrenpudding 191
Mohrgeflügel, einzumachen 110
Molken 307
Gallino geronnene 292
Citronen- 308
Essig- 308
Pomeranzen- 234
Wein- 308
Mönchsomelette 181
Moosbeeren zu Torten zuzubereiten 169
Moosbeerengallerte 232
und Reisgallerte 232
pudding 180
Morcheln, aufzuwahren 220
Mörtel, römischer, zum äußern Verwurf oder zum Zusammenfügen von Backsteinen 315
Motten, gegen 316
Müsschen 274
pudding 184
Muscheln, von kaltem Kalbfleisch oder Hühnern 69
Hammels- 81
Katchup- 147
Muß, (Haferbrei) zuzubereiten 222
französisches 222
holländisches 222

Narr, s. Fool.
Nationalplumpudding 190
Nelsonpudding 184
Nesseln, junge, als Gemüse 220
Nierenfett aufzubewahren 63
Nierenfettklöße 196
pudding 188. 189
„ gebackener 189
Nierenpudding 188
Norfolkklöße 197
Nudeln- (Faden-) Pudding, gesotener 191
gebackener 191
in Milch 236
Nüsse, einzumachen 151
eine andere Art 151

Ochsenfleisch, s. Rindfleisch.
Ochsenfüße zuzubereiten 63
Ochsenkinnbacken zu dämpfen 62. 126
eine andere Art 62
maul 57
„ einzupökeln 58
„ in weißer Sauce 202
schweiffsuppe 124
Oliven einzumachen 152
Olivenbisquits 274
Olla potrida, Pflanzen- 219
Omelette 238
Mönchs- 181
Orangeade 308
Orgeat 243
eine andere Art 243
„ „ „ für Kranke 308
Ortolanen, zu braten am Spieße 112
Oxforderklöße 196

Panade, zu bereiten 301
andere Art 301
ditto 301
Hühner- 301
Papier, schwarzes, zu Zeichenmustern 314
Paste für aufgesprungene Hände 315
„ „ Lippen 314
Pastetchen oder Fleischwürstchen 97
Füllsel dazu 172
gebackene 171
gehackten Pasteten ähnlich 172
süße 172
Pastetchen, Austern- 171
Fleisch- 97
Hummer- 40. 172
Krebs- 172
Kalbfleisch- 172
Rindfleisch- 172
Truthahn- 172
Pastete, überhaupt davon 153
Füllsel dazu 143
Teig, stehender oder geformter zu Fleischpasteten ꝛc. 153. 163. 164
Aal- 151
Aepfel- 168. 169
Austern- 156
Beefsteak- 156
„ und Austern- 156
Citronen-, gehackte 169
Enten- 160
Fisch- 156
Fleisch-, Gallerte dazu 131
französische 162
Gänse- 160

Digitized by Google

	Seite
Pastete, Gänse-, staffordshirer	160
Gänseklein-	161
Garnelen-	155
gefüllte	159
gehackte	168
„ ohne Fleisch	169
Gemüse-	162
Hammelfleisch- 159.	167
Hasen-, zum Kaltverspeisen	162
Hummern-	155
Hühner- 157. 157.	159
Johannisbeer-	168
Kalbfleisch- 157.	157
„ eine reichere	157
„ und Petersilien-	157
Kalbskopf-	158
Kalbsoliven-	157
Kartoffel- 163.	177
Kaninchen-	161
Kirschen-	168
Kräuter-	163
Krebs-	155
Lammfleisch-	159
Lauch-	156
Maccaroni-	162
Perigord-	154
Petersilien-	162
Pilchard-	156
Rebhühner-	161
Rindfleisch-	167
Rüben-	162
Schollen-	155
Schweinefleisch-, zum Kaltverspeisen	158
Stockfisch- 154.	155
Tauben-	161
Wildprät- 166.	167
Pastinaken, aufzubewahren	220
zuzubereiten	218
Pastinakenfricassée	218
Pepinäpfelpudding	194
Pepper-pot, eine pikante Suppe	119
Perigordpastete	154
Perlhühner, zuzubereiten	112
Behandlung im Geflügelhof	297
Petersilie, aufzubewahren	220
gekräuselt zu backen	218
eine andere Art	218
Petersilienpastete 157.	162
Pfannkuchen, überhaupt davon	177
einfache	197
feine, ohne Butter oder Speck	197
frische	197
neuenglische	197
Rahm-	198
Pfannkuchen, Reis-	197
Pfauen, zuzubereiten	112
Behandlung im Geflügelhof	297
Pfefferkuchen	270
Pfeffer, Küchen-	140
Pfeffermünzküchelchen	242
Pfeifenten, zuzubereiten	111
Pfirsiche, in Branntwein einzumachen	249
Pflanzen olla potrida	219
Pflaumen (magnum-bonum) als Eingemachtes	257
Pflaumen- (Muschel-) Käse	256
Pflaumenpudding	190
französische Art	210
torte	160
Pfundkuchen	265
Pilau	103
Pilchardpastete	156
Pistaziencrème	229
andere Art	229
Platteisse, eine große, zuzubereiten	34
Plattfische, s. Schollen.	
Plätzchen	274
s. auch Küchelchen.	
Plumpudding, s. Pudding.	
Podovies oder Rindfleischpastetchen	172
Pökelbrühe zu Schinken, Zungen ꝛc.	89. 94
Pökelfleisch, auszuwählen	45
aufzubewahren	89
eine Brühe dazu	89
eine Art	88
Pomade, zu bereiten, weiche	312
andere Art	312
harte	312
(divine)	312
Pomeranzen, aufzubewahren	250
einzumachen in Gelée	249
ausgeschnittene	240
eingemachte zu füllen	240
zum Warmspeisen mit Butter	240
Pomeranzenbisquit oder kleine Kuchen	241
blüthenkuchen	241
butter	234
crème	228
eierrahm	174
fool	225
gallerte	231
käsekuchen 166.	175
marmelade	239
molken	234
pudding	180
eine andere Art	180

Digitized by Google

Seite

Pomeranzenpudding, ein gesottener 180
torte 170
törtchen oder Puffs 170
saft 243
„ mit Butter bereitet 241
schalen 241
Pontackatchup zu Fischen 146
Portugiesische Kuchen 267
Würste 97
Porzellan zu kitten 315
Pot pourri 313
andere Art 313
Puddings, überhaupt davon 177
Pudding, Ambra- 180
Aepfel-, gebackener 181
„ Pepin- 194
Aprikosen- 192
Arrow-root- 194
Beefsteak- 188
„ gebackener 188
Bohnen- 192
Branntwein- 193
Brod-, gesottener 183
eine andere Art 183
kleine 182
Schwarz- 184
Butterbrod- 179
eine andere Art 179
Buttermilch- 193
Charlotte- 195
Citronen- 180
deutsche oder Aufläufe 182
durchsichtiger 185
ein sehr guter 179
Eierrahm- 190
Eva's- 184
Fleischschnitten- oder Nieren- 188
Georgs- 187
Gersten- 181
gerührter 185
„ mit Fleisch 185
Hafermehl- 181
Hammelfleisch- 188
eine andere Art 188
Herzog v. Cumberlands- 185
Hirse- 191
holländ., oder Souster 181
Hummern- 40
Jägers- 189
Kalbsnierenfett- 189
Kartoffel-, einfacher 187
„ mit Fleisch 188
„ Nierenfett- 188
Käse- 183
Kastanien- 192
Kollegiums- 183

Seite

Pudding, Korinthen- 196
Kräuter- 196
Limonade-, zum Kaltspeisen 179
Maccaroni- 191
Mandel- 178
eine andere Art 179
kleine 179
Mark- 188
Milch-, von geronnener 194
ditto gesotten 194
holländ. ditto 194
Möhren- 191
Moosbeeren- 180
Müffchen- 184
Nationalplum- 190
Nelson- 184
Nieren- 188
Nierenfett- 189
„ gebackener 189
Nudeln- (Faden-) gesotten 191
gebacken 191
Pflaumen- 190
„ franz. Art 210
Plum-, National- 190
Pomeranzen- 180
eine andere Art 180
gesottener 180
Quitten- 192
Rahm- 195
Reis-, gebackener 187
eine andere Art 187
gesottener, einfach 186
andere Art 186
noch eine 186
eine reichere 186
holländischer 182
kleine 185
mit Früchten 186
mit gedörrten Korinthen 187
Rosinen- 190
eine andere Art 190
eine leichtere 190
Sago- 179
Schlüsselblumen- 195
Schnell- 183
schnellbereiteter 195
Schwamm- (Schaum-) 190
Schweizer- 184
Shelford'scher 193
Stachelschwein- 187
Stachelbeer-, gebackener 192
von süß eingemachten Früchten 182

Digitized by Google

	Seite
Pudding, von süß eingemachten Früchten, gerollter	182
Walliser-	195
Wurmkraut-	193
Yorkshirer-	195
Zitter-	185
Zwetschgen-	190
Zwieback-	184
andere Art	184
Puffs oder Pomeranzentörtchen	170
spanische	221
Puits d'amour	221
Punsch, zu bereiten	282
Eis-, auf italienische Art	235
Milch-	283
Norfolk-	283
eine andere Art	283
Quitten einzumachen	257
Quittenmarmelade	256
pudding	192
Ragout, Enten-	106
Hammels-, mit Gemüse	78
„ von gekochtem Fleisch	78
Kalbs-, mit Gemüse	67
„ geschnitten	68
Kalbskopf-	71. 72
Rindfleisch-	60
und Suppe (hessische)	124
Rahm, aufzubewahren	292
Ersatzmittel dafür zum Speisen mit Früchten	225
gefrorner Ratafia-	235
gerührter	229
zu Brühen zuzubereiten	291
zu Molkenbutter zuzubereiten	291
Rahm, Eier-	173. 174
Rahmkäse	289
zwei andere Arten	289
Binsen-	289
Rahmpfannkuchen	198
pudding	195
quark	238
„ mit Reis	238
syrup	292
Ratafia	282
Ratafiacrême	226
andere Art	227
küchelchen	242
rahm, gefrorner	235
Rebhühner, auszuwählen	99
zuzubereiten	110
in Salat	206
Rebhühnerpastete	161
Rebhühnersuppe	118
Reineclauden einzumachen	255
Reisauflauf mit Aepfeln	221
brei	223
brod	272
butten	220
carrole	237
gallerte	232
gericht zum Abendessen	236
kraftsuppe	303
andere Art	303
kuchen	267
andere Art	267
in Milch	236
„ „ für Kranke	305
pfannkuchen	197
pudding, gebackener	187
eine andere Art	187
gesottener	186
andere Art	186
noch eine	186
reicher	186
holländischer	182
kleine	185
mit Früchten	186
mit gedörrten Korinthen	187
Reisverbrämung zu Currie oder Fricassée	142
Reis, wohlschmeckender	237
Restorative für Kranke	302
drei andere Arten	302
Rhabarbertorte	171
eine andere Art	170
Rindfleisch, auszuwählen	43
aufzubewahren	50. 52
zu pressen	55
einzumachen	58
eine andere Art	58
ditto	58
einzusalzen	51
„ roth	51
„ auf holländ. Art	52
zuzubereiten	55
beef-steaks	56
„ Staffordshirer	56
„ m. Austernsauce	56
„ italienische	56
„ gerollte	56
„ von halbgekochtem Fleisch	57
boeuf à la mode	52
„ vinaigrette	60
„ royale	53
gehacktes (Hashe-beef)	60
gerolltes	55

Digitized by Google

Seite

Rindfleisch, halbgekochtes, als sog. Beef-Oliven zuzubereiten 59
" zuzubereiten als Sanders 59
Jäger-, zuzubereiten 55
Rindfleischpastete 167
pastetchen 172
ragout (mince-beef) 60
schnitten (beef-collops) 57
und Kohl 64
suppe auf schottische Art 123
Wallifer- (welsh-beef) 60
Rinds-Bruststück zu dämpfen 54
Escarlot, zum Kaltspeisen 52
Fricandeau 53
füße 63
gaumen in weißer Sauce 202
herz 62
kinnbacken, gedämpft 62
eine andere Art 62
kuttelflecke 63
" eingepökelte 63
lendenstück zuzubereiten 58
" mit Hasen-geschmack 59
" gedämpft 59
markknochen 63
maul 202
rund (vom Hinterviert l) 60
schwanzstück zu dämpfen 53
andere Art 54
" zu braten 54
en matelote 54
Rindszunge und Euter, gebraten 61
einzusalzen, zu räuchern, zu dörren 61
eine andere Art 61
gedämpfte 62
zuzubereiten zum Kaltverspeisen 62
gespickt 202
Rosinenkuchen 264
andere Art 264
gewöhnlicher 265
kleine 265
pudding 190
andere Art 190
sehr leichter 190
wein 280
" mit Cider 280
" ohne Cider 281
Rost, gegen — in Eisengeschirr 322
in Stahl 322
Rostflecken aus Stahl herauszumachen 322
Rothe Rüben, s. Rüben.
Rother Kohl, s. Kohl.

Seite

Rothhälse, zuzubereiten 111
Rout-Tropfküchelchen 263
Rüben, gelbe, s. Gelberübe.
rothe, aufzubewahren 220
Gebrauch und Zubereitung 218
Rübenpastete 162
suppe 120

Sackcrême 226
Sago, zuzubereiten 505
in Milch 236
" für Kranke 305
pudding 179
Salade, sauer eingemachtes 150
Salat, französischer 216
Hummern- 216
Krebs- 216
von wälschen Bohnen 209
Ersatzmittel für Eier zum — 217
Salbeikäse 286
Salm 27
gedörrten zu bereiten 27
" ein Gericht davon 27
gerollter 28
trocken einzumachen 28
s. auch Lachs
Salmagundi 237
Salup 304
Sanders 59
Sardellen, auszuwählen 141
Sardellenbrödchen 260
eine andere Art 260
essenz, zu bereiten 141
sauce 139
Saucen, Aepfel- französische Art 208
italienische Art 208
" für warmes u. kaltes Fleisch 136
" für Gänse- und Schweinebraten 136
Austern- 139
Beaton- 135
Brod- 135
Carrier- zu Hammelfleisch 136
Citronen- 136. 133
Corinthen-, die alte, zu Wildprät 136
Eier- 134
französische Arten 208
Leber- 134
holländ. zu Fleischspeisen, Geflügel od. Fischen 135
Kapern- 137
Ersatzmittel dafür 137
Kresse- 137
Königin Maria- 136

Digitized by Google

Seite

Saucen, Hummern- 139
eine andere Art 139
Gurken- 209
Peterſilien- 135
pikante 139
„ zum kalt ſerviren 138
Robart für Beefſteaks ꝛc. 135
Sardellen- 139
Sauerampfer- zu Fricandeau oder gebratenem Kalbfleiſch 137
Schalotten-, klare 135
Schinken- 137
Schwamm-, zu Hühnern ꝛc. 134
Spinat- 209
weiße, zu fricaſſirten Hühnern, Kaninchen, weißgekochtem Fleiſch, Fiſchen oder Gemüſen 132. 133
Zwiebel- 134. 209
Saucen zu Auſtern 139
„ Beefſteaks 135
„ Enten 134
„ „ jungen 134
„ Fiſchen 138. 135. 132
„ Fiſchpaſteten, wenn man keinen Rahm wünſcht 135
eine andere Art 136
„ Fricandeau 137
„ Gänſen 134. 136
„ Garnelen 139
„ Geflügel 133. 135
„ „ wildem 134. 134
„ Gemüſen 132
„ Hammelsbruſt 136
„ Hammelfleiſch 136
„ Hühnern 132. 132. 133. 134
„ Hummern 139
andere Art 139
„ Kalbfleiſch 137
„ Kaninchen 132
„ Karpfen 134
„ Lammfleiſch 136
„ Ochſenfleiſch 135
„ Paſteten-Fiſch- 135. 136
„ Rebhühner 133
„ Rindsſchwanzſtücken 135
„ Schweinsbraten 136
„ Truthühner 134
„ Wildprät 136
Sauerampfer, zu dämpfen, zu Fricandeau u. gebratenem Fleiſch 216
Sauer Eingemachtes, Regeln dabei 148
Sauer Eingemachtes
Bambus 150
Bohnen 151
Citronen 152

Seite

Sauer Eingemachtes
Gurken 149
indiſches 148
„ Kreſſe 152
Melonenmangos 150
Oliven 152
rothen Kohl 152
Salade 150
Schwämme 151
Wallnüſſe 151
andere Art 151
Zwiebeln 149. 152
Schafe, Lungenfäule zu verhüten 318
Schalotteneſſig 146
Scharlachkrautwein 280
Schaum für Crèms, Eierrahm oder Triffles 230
Schaumpudding 190
Schellfiſche, zuzubereiten 32
„ gedämpft 32
„ gedörrt 33
Füllſel dazu 32
einzuſalzen 33
die Köpfe gefüllt, ein ſchottiſches Gericht 33
Schildkröten, zuzubereiten 25
Eier dazu 144
Füllſel dazu 144
Schimmel, aus Leinwand herauszumachen 316
Schinken, auszuwählen 44
einzuſalzen 93. 93. 93. 93. 94
zu kochen 95
Hammels- 79
Schleihen auszuwählen 22
zuzubereiten 37
„ gleich Forellen 37
Schleim, Gerſten- 306
Hafer- 306
andere Art 306
Schlüſſelblumenmeth 281
pudding 193
wein 279
Schneeballen 221
crème 228
Schnepfen einzumachen 111
zu braten 111
Schnitten (Küchlein) 198
franzöſiſche Art 210
einfache 199
fleiſchfarbige 199
ſpaniſche 198
von geronnener Milch 199
Schnitten, Auſtern- 198
Buchweizen- (Bücklinge) 198
Kartoffel- 198

Digitized by Google

Seite

Schnitten, Kartoffel-, eine and. Art 198
Schokolate zuzubereiten 304
crème 228
Schollen (Plattfische) auszuwählen 21
gebackene 51
andere Art 51
gefüllte, auf portug. Art 51. 52
„ „ franz. Art 200
gesottene 51
Schollenpastete 155
Schrift, auf alten Urkunden lesbar zu machen 318
Schuhschwärze 322
Schwammkatchup 146
andere Art 147
kuchen 268
eine and. Art ohne Butter 268
pudding 190
pulver 141
Schwämme, über 215
zu trocknen 140
einzumachen 141. 151
zu dämpfen 216
Schwärze, Schuh- feine 322
Schwarzes Papier zu Zeichenmustern 314
Schweinefleisch, überhaupt davon 84
auszuwählen 41
einzupökeln 85
einzusalzen 51
zuzubereiten:
„ wie Lammfleisch 86
„ ein Gericht davon, gen. Mock-Brawn (eine Art Pökelfleisch) 88
eine andere Art 88
Schweinefleischgallerte 300
pastete 158
Schweinsbrustflücke 86
fett (Schmalz) 92
füße 84
„ u. Ohren (Pökelfleisch) eine Brühe dazu 89
„ fricassirt 90
„ Gelée davon 90
halsstück 85
gerollt 86
keule gebraten 85
„ gesotten 85
kopf, gerollter 88
„ gebraten, am Spieße 89
lendenstück 85
ohren, gepreßte 89
eine Brühe zu — 89
rippenstück 86
rückgrathsstück (Carbonade) 86
rüssel 89
„ zu räuchern 93

Seite

Schweinsschinken 93
schmalz 92
schnitten 86
schulterblatt 86
schulterstück 86. 86
würste 91. 92. 96. 97
Schweizerkuchen 266. 266
pudding 181
Schwimmende Insel, ein süßes Gericht 222
eine andere Art 222
Sectmeth 281
Seebarben, s. Barbe
Seeschnepfe zuzubereiten 34
Seife, über 11. 12
Seifenkugeln, zu machen 313
Sellerie zu dämpfen 213
Semmel, Wein- 234
Semmeln, Brentford- 273
französische 273
Kartoffel- 273
vortreffliche 273
Senf, zu bereiten 140
eine andere Art 140
Shelford'scher Pudding 193
Shrub von weißen Johannisbeeren 284
Sibirische Holzäpfel, einzumachen 253
Silbergeschirr, zu reinigen 318
Sillabubs, feste od. immerwährende 236
londoner 236
somersetshirer u. devonshirer 236
staffordshirer 236
Soda, über 12
Soupe à la Sap (Matrosensuppe) 125
Sousten, holländischer Pudding 181
Spanferkel, zu brühen 87
zu braten 87
Spanferkelfüße 87
„ u. Ohren, eingepökelt 90
„ fricassirt 90
„ Gelée v. denselben 90
geschlinge 90
rüssel 89
Spanische Kuchen 266
Puffs 221
Schnitten 198
Spargeln, farcirte 212
zu sieden 212
Speckseiten, auszuwählen 44
einzusalzen 95
eine andere Art 95
Spicken, Fleisch, Hühner ꝛc. 101
Spiegel, zu reinigen 319
Spinat, zuzubereiten 214
Spinat crème 229
suppe 122

Digitized by Google

Seite

Sprotten, auszuwählen 21
gebacken 35
gebraten 36
Sardellengeschmack zu geben 141
Stachelbeere, aufzubewahren 246
eine andere Art 246
noch eine Art 247
Stachelbeerconserve 253. 254
Stachelbeeressig 145
fool (Narr) 225
hopfen 254
pudding 192
triffle 224
Stachelroche zuzubereiten 33
Stachelschweinpudding 197
Stahl, aus — Rostflecken herauszumachen 322
Stärke, über 10
Stärkungsmittel für Kranke 302
andere Art 302
zwei andere Arten 302
Steinboden, Oelflecken herauszumachen 321
Steinerne Treppen und Hallen zu reinigen 322
Stinte, auszuwählen 22
zu backen 36
Stock zu weißen oder braunen Fischsuppen 126
zu Kraftfleischbrühen od. Suppen 115
Stockfische, auszuwählen 21
zuzubereiten 29
eingesalzene 29. 30
gedämpfte 29
gedörrte 30
Stockfischblasen, gebraten 30
gesotten 29
Ragout davon 30
zuzubereiten wie junge Hühner 30
Stockfisch-Currie 30
Muscheln 30
Pastete 154. 155
Stöhr, frischen, zuzubereiten 26
gebraten am Spieße 26
eine andere Art 26
Nachahmung eines eingepökelten 26
Streukuchen 265
eine andere Art 265
Stuck, der am Holzwerk hängen bleibt 315
Maurertünche für — 315
Suffolkklöße 196
Suppen, allgemeine Vorschriften 114
Farbe zu geben 115
Stock, klarer, brauner, zu — 115

Seite

Suppen, Stock, zu weißen oder braunen Fisch- 126
Suppentafeln 125
Suppen zuzubereiten:
Aal- 127
à la sap (Matrosen) 125
Austern- 128
Bachkrebs- 127
Cockie Leeke- schottischer 123
eine andere Art 123
Engelfisch- 127
Erbsen- 120. 121. 122
Fasten- 125. 126
Fisch- 126
„ französische Art 207
andere Art 207
Fleisch- (Kraft) 119. 123
französische Milch- 305
für Schwächliche 311
Gänseklein- (Pfeffer) 118
gebackene 309
Gelberüben- 122
Gemüse- 119
andere Art 120
Gersten- schottische 123
Hammelfleisch- schottische 123
Haselhühner- 118
Hasen- 124
Hessische- und Ragout 124
Hühner- 126
Hummern- 127
Kalbfleisch- 126
französische Art 208
Krabben- 127
Kräuter- 120
Krebs- 127
Kraft- 119
„ für Kranke 302. 311
„ kalte für Kranke 302
„ für Kindbetterinnen 311
Lauch- schottische 123
„ eine Art do. (Cockie Leekie) 123
andere Art 123
Maccaroni- 118
Matrosen- (à la sap) 125
Mehlkraft- für Kranke 303
Milch- 304
„ französische 305
Mock-Turtle, eine pikante, nach Art der Schildkrötensuppe 116
eine wohlfeilere Art 116
zwei andere Arten 116. 117
Nudeln- 117
Ochsenkinnbacken- 126
Ochsenschweif- 125
pikante, (peppes-pet) 119

Digitized by Google

	Seite
Suppen, Rebhühner-	118
Reiskraft- für Kranke	303
andere Art	305
Rindfleisch- und Kohl- auf schottische Art	123
Rüben-	120
Spinat-	122
Wildprät-	207
vortreffliche	117
weiße	117
„ einfacher	118
Zwiebel-	122
Süße Gerichte	220 ꝛc.
Zuckerdeckel für süße —	230
Syrup, Rahm-	292
Tapeten, Papier- zu reinigen	319
Tapiocagallerte	301
in Milch	236
Tarte de moi	169
Tauben, Behandlung im Schlag	297
auszuwählen	98
einzumachen	109
einzupökeln	108
in Gelée	108
andere Art	108
zu braten 107.	107
„ wilde	108
zu dämpfen	107
eine andere Art	107
Taubenkloß	207
paſtete	161
Teig, Backwerk- — ſ. Backwerk	
Teppiche, Boden- auszuſtäuben	321
zu reinigen	321
Fuß- über	320
zu reinigen	321
Theekuchen 268.	274
Benton-	268
Thüren, Knarren zu verhüten	322
Tinte, ſchwarze	315
Tintenflecken, aus Mahagoni her- auszumachen	320
Torten 164.	166
Eingemachtes zu —	257
Eis zu —	166
Moosbeere ſ. — zuzubereiten	169
Torte, Aepfel- 169.	170
Citronen-	170
Himbeer- mit Rahm	171
Moosbeeren-	169
Pflaumen-	169
Pomeranzen-	170
Rhabarber-	170
andere Art	171
Törtchen, Pomeranzen- oder Puffe	170
Tranſchiren, Anleitung dazu	15
Trauben, aufzubewahren	247
„ in Branntwein	248
Treppen, ſteinerne, zu reinigen	322
Triffle, Aepfel-	224
Kuchen-	224
indiſches	224
Stachelbeeren-	224
vortreffliches	224
Trüffeln aufzubewahren	220
Truthühner, Auswahl	98
Behandlung im Geflügelhof	296
zu braten	102
zu ſieden	101
Zugericht (Pfeffer) dav.	102
Truthühnerfleiſch, zerriſſenes, zuzubereiten	102
Paſtetchen	172
Tünche, Maurer- für Stuck	315
Türkiſche Bohnen, ſ. Bohnen.	
Ungariſches Waſſer	314
Urkunden, alte, zu reinigen und die verlöſchte Schrift lesbar zu m.	318
Vanillecrème	227
Vergoldungen, zu erhalten und zu reinigen	319
Vinaigrette zu kaltem Geflügel oder Fleiſch	146
Vögel, kleine, zuzubereiten	109
Vorhänge, zu reinigen	318
Wachtelkönige, zuzubereiten	111
Wachteln, zuzubereiten	111
Waffeln	269
Walliſerpudding	195
Wallnüſſe, einzumachen	151
eine andere Art	151
Wallnußkatchup	147
Wände, getünchte od. gemalte zu reinigen	319
Waſſer, Aepfel-	307
Brod-	307
Citronen-	307
Gerſten-	307
andere Art	307
Himbeereſſig-	307
Honig-	314
Lavendel-	314
ungariſches	314
um das Ausfallen der Haare zu verhüten	314
Waſſergeflügel, einzumachen	110
Waſſerkuchen	267
Water-Souchy (Buttenbrei)	54
Wein, über ſelbſtbereiteten	277

Digitized by Google

Seite

Wein, zu läutern (schönen) 276
Weineſſig 144
mollen 308
ſemmeln 234
Wein, Cider- 277
Cier- 309
Glüh- 303
Himbeer- 277. 278
Holunder- 279
„ weißer 279
Ingwer- 278
andere Art 279
Johannisbeer- 278
andere Art 278
von ſchwarzen 278
Roſinen- 280
„ mit Cider 280
„ ohne Cider 281
Scharlachkraut- 280
Schlüſſelblumen- 279
Weintrauben, ſ. Trauben.
Weizenbrei ſomerſetſhirer 223
Weizenbrod 272
Wilde Enten zuzubereiten 111
Wilde Tauben, ſ. Tauben.
Wildes Geflügel zu braten 111
Wildprät (Hoch-) auszuwählen 43
aufzubewahren 49. 52
Zubereitung 49. 50
gehacktes 50
zu Paſteten 166
Wildprät (Klein-) allg. Vorſchriften
ſ. die Zubereitung 99. 100. 101
aufzubewahren ꝛc. 109
Wildprätpaſtete 166. 167
ſuppe 207
Wittlinge auszuwählen 21
zuzubereiten 33
Wurmkrautpudding 193
Würſte, Blut- 91
andere Art 91. 91
Hammels- 96

Seite

Würſte, Kalbs- 96
Leber- 92. 92
Schweine- 91. 92. 96
„ zum kaltverſpeiſen 96
oxforder 97
portugieſiſche 97
weiße 92
von Kalbs-, Truthahns- od. Hühnerfleiſch 97
Würſtchen, Fleiſch- od. Paſtetchen 97

Yorkſhirerkuchen 274
pudding 195

Zeichenmuſterpapier 314
Zimmerboden, auszuſtäuben 321
ein ſchönes Ausſehen zu geben 321
Oelflecken herauszumachen 321
Zitterpudding 185
Zucker, über 10
zu klären für Eingemachtes 245
Zuckerdeckel, gekerbter für ſüße Gerichte 230
eſſig 143
guß zum Ueberziehen von Kuchen 262
Zwetſchen aufzubewahren 245. 247. 247
eine andere Art 247
eine andere Art 247
Zwetſchenkäſe 255
Klöße 196
pudding 190. 196
Zwieback 274
pudding 184
eine andere Art 184
Zwiebeln, aufzubewahren 220
einzumachen 149. 152
gebraten 213
zu dämpfen 213
Zwiebelſauce 134
Zwiebelſuppe 122

Digitized by Google

Druckfehler.

S. 34 L. 15 v. unten l. Platteisse statt Platteisse.
S. 230 L. 17 v. oben l. Zuckerdeckel statt Zackend.
S. 235 L. 15 v. unten l. Eis statt Eisen.

Digitized by Google

In allen Buchhandlungen ist zu haben oder kann Bestellung darauf angenommen werden:

Abhandlungen über Verfertigung der Strohhüte, sie zu färben, waschen ꝛc. 1 fl. 20 kr.

Anleitung zur Bereitung des Roggenkaffees ꝛc. 20 kr.

Baur, S., Gebetbuch für die häusliche Andacht. 2 Theile. 1 fl. 30 kr.

Benz, J., Walzer für das Pianoforte. 30 kr.

— — Tänze für das Pianoforte. 40 kr.

Blumenkranz, gewunden für die Freundschaft und Liebe, oder Aufsätze zum Andenken in Stammbücher. Mit schönen Zeichnungen. 24 kr.

Bodenmüller, der Krankenkoch, ein Kochbuch für Kranke und Genesende. 48 kr.

Campan, Erzählungen für Mädchen, mit Kpf. 56 kr.

Cardelli, Handbuch für Gastwirthe, oder Anweisung Kaffee, Chokolade, Punsch, Getränke, Liköre, künstliche Weine, Backwerke ꝛc. auf die beste Art zu verfertigen. 2 fl. 54 kr.

Celnart, künstliche Blumen, Früchte, Federn auf die geschmackvollste Art zu verfertigen. Mit Abbildungen. 8. Ulm. 2 fl. 24 kr.

Dietrich, Anweisung grüne und trockene Gartengewächse aufzubewahren ꝛc. 48 kr.

Die Hühner-, Pfauen-, Trut- und Perlhühner-, Enten-, Schwanen- und Gänsezucht, oder Anweisung zu Erziehung dieser Thiere ꝛc. à 56 kr.

Fordyle, Weihgeschenk für Töchter von Stand und Erziehung. 1 fl. 54 kr.

Garnier, Anweisung Zimmer auf das Geschmackvollste zu tapeziren, zu meubliren und zu verzieren ꝛc. Betten und Meubeln vor Schaden zu bewahren. 1 fl. 45 kr.

Handbuch für Frauenzimmer, oder die Arbeiten als Nähen, Kleidermachen, Stricken, Waschen, Putzen ꝛc. 2 Bde. mit Kpf. 2 fl. 40 kr.

Die sparsame Hausfrau, oder Belehrung über Kleider, Gold, Silber, Lichter, Seife, Waschen, Einkauf, Nahrungsmittel, Pflege der Kinder, Kochen 2 Bde. 2 fl. 24 kr.

Martha, die Haushälterin wie sie sein soll. 24 kr.

Rohatzsch, die Krankheiten des schönen Geschlechts, nebst Mitteln sie zu beseitigen und Wohlsein wie Schönheit des Körpers zu erhalten. 56 kr.

Schnecken, Frösche und Krebse zu erziehen, zu fangen und auf die schmackhafteste Art zuzubereiten ꝛc. 56 kr.

Wasserdoktor, oder Anweisung, wie man durch kaltes Wasser sich kuriren kann ꝛc. Dritte Auflage. 8. Ulm. 24 kr.

Die Wasserheilkunde in ihrem ganzen Umfange, oder der Wasserarzt für Jedermann. Mit vielen Abbildungen. 8. Ulm. 56 kr.

Deutsch-englischer Dollmetscher, oder englische Sprachlehre, um in kurzer Zeit das Englische zu lernen. gr. 8. Ulm.

Der Gastwirth und der Kellner in allen ihren Verrichtungen ꝛc. 8. Ulm. 56 kr.

Celnart, das neueste Complimentirbuch, oder Anweisung zur feinen Lebensart, um bei allen Gelegenheiten sich höflich auszudrücken und anständig zu betragen. 8. Ulm. 36 kr.

Digitized by Google

Curtis, die Gesundheit und das lange Leben, oder Rathgeber für Jung und Alt, und Alle, welchen dauerndes Wohlsein und Kräftigung ihres Körpers lieb ist. Nebst Anleitung zum richtigen Gebrauch des kalten Wassers. Mit Priesnitz's Portrait. 56 kr.

Der ärztliche Rathgeber bei Brunnenkuren, kalten und warmen Bädern, für alle diejenigen, welche dieselben zu gebrauchen benöthigt sind. Enthaltend Vorschriften und Erinnerungen für Badende und Badereisende. 56 kr.

Jussieu, Grundregeln des erfahrnen Kaufmanns Simon von Nantua für Alt und Jung, um in allen Verhältnissen des Lebens beliebt, wohlhabend und glücklich zu werden. Zum Nutzen für Jedermann. 56 kr.

Hornburg, das kalte Wasser, oder wie, wo und wann kann und darf es ohne Arzt als Heilmittel angewendet werden? Nebst Anweisung, das Unvermögen der Männer zu heilen. 36 kr.

Guizot, neue moralische Erzählungen für die Jugend. Zur Bildung des Verstandes und des Gemüths. Mit 4 illum. sehr netten Kupfern. 2 fl. 15 kr.

Daulnoy, Mad., schöne kleine Geschichten für folgsame Kinder. Mit illum. Kupfern. 1 fl. 24 kr.

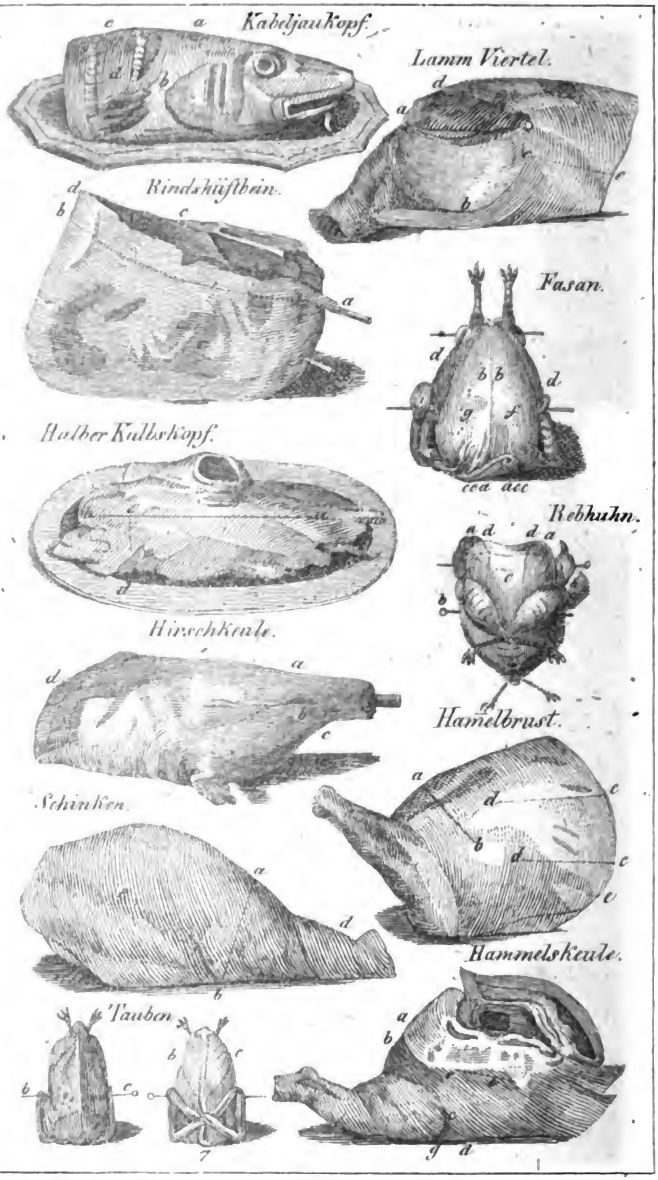
Der Reisearzt, oder Gesundheitsregeln für Reisende zu Wasser und zu Lande. Von einem Arzte, der selbst viel reiste. 56 kr.

Schulatlas, vollständiger, der neuesten Erdbeschreibung über alle Theile der Erde. Nach Stieler, Streit, Reichard, Lichtenstern und andern Quellen bearbeitet. 30 Blätter. 1 fl. 36 kr.

Neuestes vollständiges Gartenbuch, oder der Gemüse-, Blumen-, Baum- und Weinbau, im Freien, Zimmer und Glashause, in der Mistbeettreiberei und Landschaftsgärtnerei ꝛc. Ein unentbehrliches Handbuch für jeden Liebhaber der Gartenkunst, Blumenfreunde, Obstbaumzüchter und Landwirthe. Nebst Gartenkalender und Beschreibung der neuesten Zierpflanzen. Mit Vorrede von dem Garten-Direktor F. G. Dietrich, und vielen Abbildungen. 10 Hefte. à 24 kr.

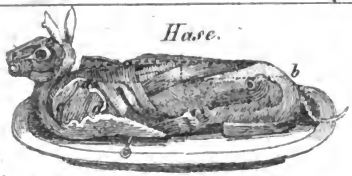
Digitized by Google

Digitized by Google

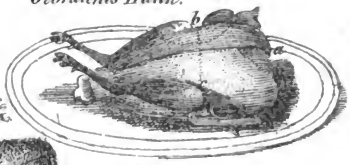


Digitized by Google

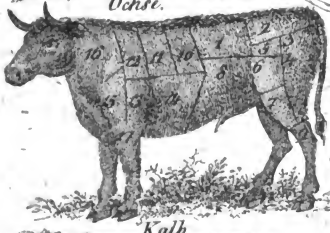
Hirsch.



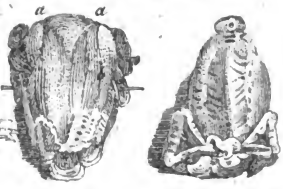
Hase.



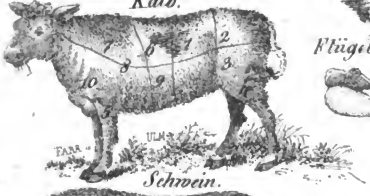
Gebratenes Huhn.



Ochse.



Gesottenes Huhn.

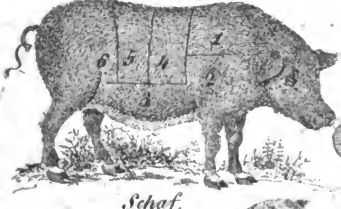


Kalb.

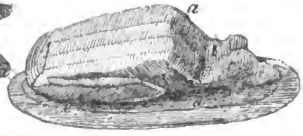
Flügel.

Schenkel.

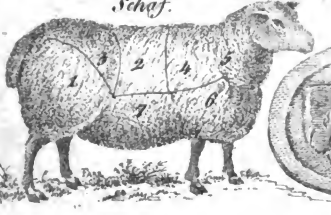
Achselbein.



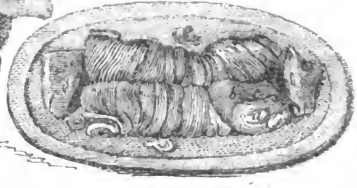
Schwein.



Gans.



Schaf.



Spanferkel.

Digitized by Google

Digitized by Google

Auf folgende sehr empfehlungswerthe Bücher werden in allen Buchhandlungen Bestellungen angenommen:

Gemeinnütziges Handbuch für Gärtner und Gartenfreunde, besonders für Blumisten und Obstbaumzüchter, oder vollständiger und faßlicher Unterricht über die Erziehung der feinern Gemüse- und edlern Obstsorten, wie auch über die Kultur in- und ausländischer Blumen und Gewächse im Freien und im Zimmer. Nebst Verzeichniß der seltensten Topfpflanzen und Ziergewächse. Mit vielen Abbildungen. gr. 8. broch. 6 Hefte, jedes 24 kr. oder 8 Ngr.

Handbuch zum Nutzen und Vergnügen für Frauenzimmer. Eine Sammlung der vorzüglichsten weiblichen Arbeiten, als Nähen, Kleidermachen, Verfertigen des Weißzeugs, Sticken, Stricken, Spitzenklöppeln, Arbeiten in Stramin ꝛc., Filetstricken, Genille, Schnüren, Perlen, Haaren u. s. w., gemeinnützige Beschäftigungen, und Regeln für das Waschen, Putzen und Herstellen von Gegenständen, welche zum weiblichen Putze gehören. Zwei Bändchen. Mit vielen Abbildungen. 8. broch. 1 Rthlr. 20 Ngr. oder 2 fl. 40 kr.

Baur's, S., vollständiges evang. Gebetbuch für die häusliche Andacht, 2 Theile. Achte verbess. Auflage, mit 2 Stahlstichen. gr. 8. 1 Rthlr. oder 1 fl. 30 kr.

Fordyce, J., Weihgeschenk für Töchter von Stand und Erziehung. Aus dem Englischen von Stadtpfarrer L. Neuffer. 8. broch. 1 Rthlr. 8 Ngr. oder 1 fl. 54 kr.

Das Ganze der Enten-, Schwanen- und Gänsezucht, oder vollständige Anweisung zur Erziehung und Pflege der Enten, Schwanen und Gänse, Heilung ihrer Krankheiten ꝛc. 19 Ngr. oder 56 kr.

Neuestes auf Erfahrung gegründetes

Kochbuch,

oder die

Hauswirthschaft und Kochkunst

für den täglichen Gebrauch aller Stände.

Ein nothwendiges

Hand- und Hülfsbuch

für

Frauenzimmer, Wirthschafterinnen, Köche, Gastwirthe ꝛc.

von

Helene **Rundell.**

Mit Abbildungen und Vergleichung der Maaße und Gewichte.

Zweite Lieferung.

Ulm, 1845.

Verlag der F. **Ebner**'schen Buchhandlung.

Digitized by Google

PRIVATE LIBRARY OF
MARGARET B. WILSON

Digitized by Google

Digitized by Google

Auf folgende sehr empfehlungswerthe Bücher werden in allen Buchhandlungen Bestellungen angenommen:

Hausapotheke, kleine, um in kurzer Zeit schnelle Hülfe in Krankheiten der Menschen zu leisten, oder der kleine Hausdoctor. 8. broch. 5 Ngr. oder 15 kr.

Celnart, Ch., künstliche Blumen, Früchte und Schmuckfedern, nach der Natur und aus mannigfaltigen Stoffen auf die geschmackvollste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Mit vielen Abbildungen. gr. 8. Ulm. broch. 1 Thlr. 18 Ngr. oder 2 fl. 24 kr.

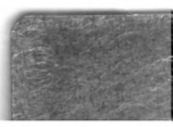
Macaulay, Dr. A., das nützlichste und unentbehrliche Allerlei, oder alphabetisch geordnetes Hand- und Hülfsbuch erprobter und bewährter Vortheile, Haus- und Heilmittel für Erhaltung und Wiedererlangung der Gesundheit, insbesondere gegen Entzündungen, Fieber, Gicht, Rheumatismen, Kopf-, Brust-, Nerven-, Magen-, Unterleibs- und anderer Leiden. Achte verm. Auflage, in 4 Lieferungen à 24 Ngr. oder 1 fl. 12 kr.

Blumen-Kranz, gewunden für die Freundschaft und Liebe, oder Aufsätze zum Andenken in Stammbücher. Mit schönen Vignetten zu Stammbuch-Zeichnungen. 8 broch. 8 Ngr. oder 24 kr.

Die Trut- und Perlhühnerzucht, in ihrem ganzen Umfange oder vollständige Anweisung zur Kenntniß und Behandlung der Trut- und Perlhühner, ihrer Erziehung und Pflege, ihrer Krankheiten und Heilmittel. 12 Ngr. oder 40 kr.

Die Hühner- und Pfauenzucht, in ih- rem ganzen Umfange, oder vollständige Anweisung zur Erziehung und Pflege der Hühner und Pfauen, Heilung ihrer Krankheiten ꝛc. 19 Ngr. oder 56 kr.

Digitized by Google

Digitized by Google

AUG 17 1959